Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN**
Calidad	NTC 258
Requisitos Específicos	El producto debe contener: Acidez libre (% Ácido oleico) 1% Máximo Índice de Yodo 94 Máximo Índice de Bellier 17 Máximo Índice de saponificación 196 Máximo El aceite crudo de oliva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y perfil de ácidos grasos establecidos en la NTC 258. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se empacará en envase plástico o de vidrio, conservación: temperatura ambiente con vida útil de un año a partir de la fecha de envasado. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ACEITE VEGETAL GIRASOL**
Calidad	NTC 2456
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 1%máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo. El contenido en ceras: entre 300 mg/kg y 350 mg/kg, % de eritrodiol y uvaol es superior a 3,5. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 2456. Presentación Frasco de 1 l
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ACEITUNA MORADA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservación en estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica Colombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales Presentación Frasco por 500 gr
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ACEITUNA NEGRA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservación en estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica Colombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales Presentación Lata por 350 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ACEITUNA VERDE
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservación en estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica Colombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales. Presentación en Frasco por 250 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ACHIOTE**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 Ministerio de Salud. NTC 409
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo El producto deberá colorear en amarillo 25 litros de agua destilada por cada 5 gramos del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241de 1991 y los requisitos establecidos en la NTC 409 Presentación paquete por 16 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**AJI TABASCO**
Calidad	NTC 1631 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Sabor: Picante y un poco acido. Color: Rojo claro Olor: Característico del ají. Aspecto: Liquido no muy espeso, de poca consistencia, sin sólidos visibles. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación Frasco por 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

NOMBRE COMERCIAL	AJONJOLI DESCORTEZADO
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El ajonjolí debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 7%; máximo Cenizas (%) m/m: 7%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1% máximo Fibra bruta (%) m/m: 7% máximo. Máximo valor permitido de Aflatoxinas 20 ppb. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 536. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Presentación En bolsas por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacado en bolsa plástica de polietileno sellada (atóxica, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil), rotulado con el nombre del producto, nombre del producto o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento y peso. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ALCAPARRAS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Por 100 gramos de alcaparras en conserva: Calorías: 23 kilo cal Grasas monoinsaturadas.: 0,1gr. Proteínas: 2,4 gr Grasas poliinsaturadas.: 0,3 gr. Colesterol: 0,0 Mg Calcio: 40 Mg. Grasas sats: 0,2 gr. Magnesio: 33 Mg. Fósforo: 10 Mg. Vitamina C: 4,3 Mg. Potasio: 40 Mg. Vitamina E: 0,9 Mg. Sodio: 2964,- Mg Vitamina A: 139 IU El producto en conserva debe alcanzar un pH de 4.5. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección social. Presentación: Frasco por 125 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ALMENDRAS ENTERAS**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa monosaturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentación: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del	**ALMENDRA LAMINADAS**

Bien/Producto/Servicio (Opcional)	
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa mono saturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo Presentación: Almendras en láminas Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentación: Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ANCHOA
Calidad	NTC 1443, NTC 1276 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para la anchoa en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para la anchoa en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de anchoa, el peso escurrido se medirá solo con la anchoa utilizada para la mezcla, la cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. La anchoa enlatada en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. Presentación: Lata por 56 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Rotulado con el nombre del producto, el nombre del empacador (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento. La lata igualmente debe ir protegida por una pequeña cajita de cartón. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ANIS EN ESTRELLADA**
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 411
Requisitos Específicos	El anís debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 10% máximo. Fibra bruta: 25% máximo Aceite esencial: 1,5 %mínimo a 4% máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. El proveedor debe cumplir con las BPM. El producto se requiere con vida útil de diez días. Presentación Bolsa por 16 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En bolsa cerrada debe colocarse en la bolsa la fecha de empaque y vencimiento. El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ARROZ BLANCO EXCELSO**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social Presentación: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ARROZ PARA SUSHI**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Arroz blanco seleccionado Vitamina A y ácido fólico. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social Presentación: Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ARROZ PARBORIZADO**
Calidad	NTC 1643 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	El arroz precocido debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1643. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 2007del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ARVEJA AMARILLA SECA**
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	La arveja no debe tener una humedad mayor al 14%. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad de la arveja se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ATUN AGUA
Calidad	NTC 1276 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud Resolución 148 de 2007 del ministerio de la Protección Social Resolución 288 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. Color, sabor y aroma característicos Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para atún en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de atún, el peso escurrido se medirá solo con el atún utilizado para la mezcla, el cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. El atún en lata debe cumplir con la NTC 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. Presentación: Lata por 184 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los envases deben ser herméticos y elaborados en materiales inocuos resistentes y, atóxicos, inalterables al ser sometidos a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las características físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil. El envase no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**AVELLANA ENTERA**
Calidad	NTC 2160
Requisitos Específicos	Humedad: < 6% Índice de peróxidos: < 10 meq/kg Calibre: 13 – 15 mm Por encima o por debajo del calibre: ± 5% Max Dañadas: ≤ 10 % . Rotos: ≤ 10% Cascara, piel o polvo: ≤ 0.2% Materias extrañas: 10 piezas/ton Aflatoxinas B1: < 5ppb Aflatoxinas totales B1+B2+G1+G2: < 10ppb Metales pesados: Ausencia. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	AVENA EN HOJUELAS
Calidad	NTC 806 NTC 2159
Requisitos Específicos	La avena en hojuelas debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad de: 13,5 % mínimo (avena en hojuelas). La avena debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 2159.El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb.La avena no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa Doy Pack por 800 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**AZAFRAN**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El azafrán debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 2% máximo Fibra bruta (%) m/m: 5% máximo. Extracto etéreo (%) m/m: 3,5 a14,5% máximo Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Empaque por: 0.5 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**AZUCAR MORENA**
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. Presentación: Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El azúcar MORENA se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación granulado, moldeado, polvo, etc. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**AZUCAR PULVERIZADA**
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulado, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. Presentación: Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: - La leyenda «Azúcar pulverizado». – Forma de presentación, en polvo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**AZUCAR REFINADA**
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar refinado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. Presentación: Bolsa por 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación (granulado, moldeado, polvo, etc.). Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**BICARBONATO DE SODIO**
Calidad	NTC 4423
Requisitos Específicos	% Pureza total como NaHCO3 : 99.0 % El bicarbonato de Sodio debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1616 Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1616. La cantidad de aditivo empleada en alimentos se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado; la cual está establecida como la dosis máxima empleada según Buenas Prácticas de Fabricación – BPF Presentación: Paquete 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	BOCADILLO LONJA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Presentación: Loja por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno que le proporcionen una adecuada protección, conservación, higiene y características durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**BREVAS EN ALMIBAR**
Calidad	NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207 Presentación: Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. FRASCO DE VIDRIO El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.Resolución 5109 de 2005

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CAFÉ INSTANTANEO**
Calidad	NTC 3314 y NTC 5247
Requisitos Específicos	El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café instantáneo es de 10µg/kg. El café instantáneo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5247. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa por 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CAFÉ TOSTADO EN GRANO EXCELSO**
Calidad	NTC 3534
Requisitos Específicos	Café tostado tipo UGQ Debe tener color uniforme. No debe tener materiales o contaminantes extraños Molienda en denominación media, con grado de tostión media (NTC 2442) Contenido de cafeína entre 0.8% y 1.5 %, según NTC 2441 El proveedor debe presentar la Ficha técnica del café con perfil en taza El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café tostado y molido es de 10µg/kg. El café tostado y molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3534. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Bolsa polipropileno aluminizada. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas .

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CAFÉ ESPECIAL**
Calidad	NTC 3534
Requisitos Específicos	Café tostado tipo UGQ Debe tener color uniforme. No debe tener materiales o contaminantes extraños Molienda en denominación media, con grado de tostión media (NTC 2442) Contenido de cafeína entre 0.8% y 1.5 %, según NTC 2441 El proveedor debe presentar la Ficha técnica del café con perfil en taza El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café tostado y molido es de 10µg/kg. El café tostado y molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3534. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Bolsa polipropileno aluminizada. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas .

Nombre del Bien/Producto/Servicio (SIBOL)	**CANELA EN ASTILLAS**
Código SIBOL	40132
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Resolución 4241 de 1991, NTC 3288 y NTC 1417
Calidad	La canela debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa 250g
Requisitos Específicos	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CANELA EN POLVO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, y NTC 1417
Requisitos Específicos	La canela en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles autocompactantes en una proporción máxima de 10%m/m. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa 125 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CAVIAR MASAGO**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Frasco 85 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En frasco de vidrio o lata, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CEREZAS MARRASQUINO ROJAS**
Calidad	NTC 3207 NTC 695 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 695 y con los requisitos microbiológicos de la NTC 3207. En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Contenido: Cereza 61.1 % Azúcar 21.3 % Agua 17.44 % Sabor a marrasquino 0.08% Ácido cítrico 0.06 % Color: Rojas Presentación: Frasco 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco de Vidrio. Debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CEREAL**
Calidad	Resolución 2674 2013 NTC 3749 - Industrias Alimentarias. Productos de Molinería. Cereales Listos para El Desayuno
Requisitos Específicos	Cereal en hojuelas de maiz para el desayuno, Maíz descascarillado y desgerminado, azúcar, extracto de malta, sal yodada, forticalcio: carbonato de calcio (calcio), ácido ascórbico (vitamina C), maltodextrina, hierro reducido, niacinamida (niacina), alfa-tocoferol acetato (vitamina E), crecizinc: óxido de zinc, palmitato de retinol (vitamina A), cobalamina (vitamina B12), clorhidrato de piridoxina (vitamina B6), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico. Vitahierro: vitamina C, vitamina A, hierro para mantener la frescura, se ha agregado bht al empaque.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa y caja plegadiza, Resolución 5109 de 2005

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CHOCOLATE EN PASTILLA**
Calidad	NTC 792
Requisitos Específicos	Para el chocolate de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la del cacao a excepción de la aportada por la leche. El cacao en grano empleado en la fabricación de chocolate debe cumplir con lo establecido en la NTC 1252. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793 Paquete por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CIRUELA PASA SIN SEMILLA**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	La ciruela pasa debe contener un 30% máximo de humedad. La ciruela pasa no debe tener semilla. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social .

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CLAVO DE OLOR
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El clavo de olor debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 3% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 10% mínimo. Fibra bruta: 10% máximo Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Paquete por 9 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	COMINO MOLIDO
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El comino molido debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**COLOR**
Calidad	Resolución 2674 de 2013 NTC 4423 Especias y Condimentos
Requisitos Específicos	Mezcla de colorantes para alimentos, Harina de arroz, colorantes artificiales, (Tartazina color index 19140 E-102y rojo punzo 4R color index 16255 E-124 Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CREMA DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018.
Requisitos Específicos	La crema de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones: Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Crema de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. Presentación: Lata 420ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos) Presentación (Aplica para productos)	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxido o alguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 y Norma Técnica Colombiana NTC 512 2.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CROUTONES CESAR PAQUETE *140 GR**
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contiene de 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por su alta humedad y suavidad Paquete 140g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de Protección Social

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CUCHUCO DEL CULTIVO DE TRIGO
Calidad	Resolución 2674:2013 Resolución 333:2011 Resolución 5109:2005 Resolución 719: 2015
Requisitos Específicos	Almacenar en un lugar seco, a temperatura ambiente y libre de plagas. Después de abierto el producto consumir en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento indicada. Proteína :1g Carbohidratos :15g Grasas :0g Sodio :0mg Fibra dietaría :1mg Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	EMPAQUE PRIMARIO: Empacado en película laminada de dos capas, conformadas por polipropileno biorentado transparente (BOPP) y polietileno de baja densidad transparente (PEBD), inerte que no altera las características originales del producto y sacos en polipropileno tejido de 60x92 cm EMPAQUE SECUNDARIO: gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 2 micras, PACA DE 24 UNID X 500 GR Medida: 34x42x12 cm gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 1.5 micras

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**DURAZNO EN ALMIBAR (en lata)**
Calidad	NTC 4929 NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido de azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Presentación: Lata de 520g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Productos empacados en latas de 520 g (melocotones) que se proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas Prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y posible fecha de vencimiento del producto. En hoja de lata Stone electrónicamente estañada 401*411 El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**TE NEGRO INGLES**
Calidad	NTC 3506
Requisitos Específicos	Té negro Cantidad por 100 gramos Calorías 1 Grasas totales 0 g Ácidos grasos saturados 0 g Ácidos grasos poliinsaturados 0 g Ácidos grasos monoinsaturados 0 g Colesterol 0 mg Sodio 3 mg Potasio 37 mg Hidratos de carbono 0,3 g Fibra alimentaria 0 g Azúcares 0 g Proteínas 0 g Cafeína 20 mg Vitamina A 0 IU Vitamina C0 mg Calcio0 mg Hierro0 mg Vitamina D0 IU Vitamina B60 mg Vitamina B120 µg Magnesio3 mg Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3506. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación: Caja de 20 bolsas de 10 g c/u
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser Te de Desayuno Ingles El producto podrá ser empacado en envases que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ESPAGUETTI DE ARROZ
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055 No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Paquete por 200 gramos. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	FECULA DE MAIZ
Calidad	Cumplir con NTC -926 NTC 1055
Requisitos Específicos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC- 926 y Microbiológicos. La fécula de maíz tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Proteína: 10,5% máximo Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentación: Paquete 5000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de maíz en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado del producto debe cumplir con la resolución No 05109 del Ministerio de Protección social

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**PASTA FIDEOS**
Calidad	Resolución 2674 2013 NTC 1055
Requisitos Específicos	Pasta Larga - Fideo Pasta Clásica elaborada 100% con Trigo Durum de la mejor calidad. Presentación: Empaque Plástico 250g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En bolsas grado alimentario de 250 gr Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**FRIJOL NEGRO**
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871 El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871. Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social I

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**FRIJOL BOLA ROJA**
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871 El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871. Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social I

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**FRIJOL BLANCO**
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871 El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871. Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social I

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**GALLETAS DE SODA**
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. Presentación: 200g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**GALLETA OREO**
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. Presentación 432g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**GARBANZO**
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	El garbanzo no debe tener una humedad mayor al 14%. El garbanzo limpio no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad del garbanzo se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**GELATINA SABORES SURTIDOS**
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Deben ser sabores surtidos Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**GELATINA SIN SABOR**
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	La solución de gelatina en agua a una concentración del 1% a 40 °C debe tener olor y color característico. La gelatina debe presentar solubilidad al 3% en agua y debe ser coloide claro o translúcido. No presentar grumos ni materiales extraños en su interior. Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1629 Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**GRANADINA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Mezcla Concentrada con sabor a Granada perfecta para hacer cócteles. Otros Nombres: Concentrado De Granada Ingredientes: jarabe concentrado de granadas con azúcar Características: Jarabe usado en la coctelería para dar sabor y color a las bebidas dulces. Producto nacional. Vida Útil: 24 meses Presentación: Botella PET por 1000 ml.
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 (Opcional)	**LENTEJA**
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	La lenteja no debe tener una humedad mayor al 14%. La lenteja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad la lenteja se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>LECHE CONDENSADA</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud.
Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. NTC 879</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Unidad</th><th>Especificación</th><th>Técnica analítica</th></tr>
<tr><td>Recuento total de aerobios mesófilos</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 30000</td><td>NTC 4519</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 500</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 500</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes totales</td><td>g/ml</td><td>Menor a 3</td><td>NTC 4516</td></tr>
<tr><td>Recuento de Estafilococo coagulasa positiva.</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 200</td><td>NTC 4779</td></tr>
<tr><td colspan="4">Referencia normativa: Resolución 02310 de 1986</td></tr>
</table>
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Unidad</th><th>Especificación</th><th>Técnica analítica</th></tr>
<tr><td>Materia grasa</td><td>g/100g</td><td>Min. 8.0</td><td>AOAC 922.06</td></tr>
<tr><td>Sólidos lácteos no grasos</td><td>g/100g</td><td>Min 20.0</td><td>Polarimetría</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>g/100g</td><td>Máximo 30</td><td>Pérdida por secado a 103°C</td></tr>
<tr><td colspan="4">Referencia normativa: Resolución 02310 de 1986</td></tr>
</table>
Presentación: Lata 396g</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	LECHE DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018 .
Requisitos Específicos	La leche de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones: Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Leche de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. Presentación: Lata 400ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxido o alguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 y Norma Técnica Colombiana NTC 512 2.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	LECHE EN POLVO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1036. Productos Lácteos. Leche en Polvo. Ministerio de la Protección Social. Decreto 616 de Febrero de 2006. Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. Normas de calidad oficiales del país de origen, que podrán incluir requisitos y método
Requisitos Específicos	No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. La leche en polvo se clasifica de acuerdo con sus contenidos de grasa en: Leche en polvo entera Leche en polvo parcialmente descremada Leche en polvo descremada. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en el decreto 616 de febrero de 2016 del Ministerio de Protección Social. Presentación: Paquete 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacada en bultos o en bolsas de diferentes materiales y presentaciones que protejan el producto de contaminación, humedad, acción de la luz y asegure su adecuada conservación, generalmente los bultos tienen una bolsa interior de polietileno y dos o tres bolsas de papel kraft. Las presentaciones minoristas son bolsas de papel aluminio. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**JALAPEÑOS**
Calidad	Resolución 2674 de 2013 NTC 5975
Requisitos Específicos	Jalapeños verdes en rodajas encurtidos, jalapeños verde, agua, sal,(como cloruro de sodio), acidulantes, (ácido láctico, ácido cítrico y ácido acético), conservante (sorbato de potasio), antioxidante (acido ascórbico).
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**JUGO DE ARANDANOS**
Calidad	Resolución 2674 de 2013 NTC 5468
Requisitos Específicos	Jugo de Arándanos Rojos con Fruta Natural, Agua filtrada, jugo de arándano (agua, concentrado de jugo de arándano), azúcar, ácido ascórbico (vitamina C), concentrado vegetal para dar color.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Envase plástico grado alimentario Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>MAIZ TIERNO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 2674 de 2013
NTC 366</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Información Nutricional</td></tr>
<tr><td colspan="4">Tamaño por porción: 1/2 Taza (130 g)
Porciones por envase: 1.5 aprox.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Cantidad por porción</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calorías 110</td><td colspan="2">Calorías de Grasa 0</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>Valor Diario*</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Total 0 g</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Saturada 0 g</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Trans 0 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Colesterol 0 mg</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sodio 370 mg</td><td>15%</td></tr>
<tr><td colspan="3">CarbohidratoTotal 26 g</td><td>9%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Fibra Dietaria 6 g</td><td>24%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Fibra soluble 0 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Fibra Insoluble 6 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Azúcares 6 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Proteína 4 g</td><td>8%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vitamina A 0%</td><td colspan="2">Vitamina C 0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calcio 0%</td><td colspan="2">Hierro 2%</td></tr>
<tr><td colspan="4">*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.</td></tr>
</table>
La lata debe venir libre de golpes, que no esté inflada ni oxidada.
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 1 año.
Presentación: Lata 300 gramos</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>empacados en latas de 300 g que se proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas Prácticas de manipulación para preservar la calidad. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y fecha de vencimiento</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**MANI SIN SAL**
Calidad	NTC 748
Requisitos Específicos	Maní sin cascara debe contener una humedad de 9.0% máximo. El maní descascarado limpio debe contener máximo un 1,0% de impurezas y ,1% de materias duras. Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 748. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**MARACUYA PULPA**
Calidad	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433
Requisitos Específicos	Debe tener registro INVIMA. La pulpa de Maracuyá debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 1.8 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C (Brix): 12,0 Mínimo (por lectura refracto-métrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refracto-métrica a 20 C (Bríx) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991 En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433 Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de Maracuyá podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico .

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**MAYONESA**
Calidad	Resolución 17882 de 1985 Ministerio de Salud. NTC 1756.
Requisitos Específicos	La mayonesa debe cumplir con los siguientes requisitos: Gomas: Negativo Almidón: Negativo Acidez (como ácido acético): 0.28 mínimo a 0.7 máximo pH a 20°C: 3.6 mínimo 4.1máximo Cloruros (como NaCl): 1.0 mínimo 1.8 máximo Extracto etéreo % m/m: 66.5 % mínimo Ácidos grasos libres (ácido oleico en % m/m): 0.05% máximo Índice de peróxido: 1.5 máximo. La mayonesa debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos. Presentación: Bolsa Doy Pack
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar envasado en recipientes, con cierre hermético, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**MERMELADA INDIVIDUAL**
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refracto-métrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4 máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Presentación: Empaque individual de plástico con tapa de aluminio 16 gramos/ Caja por 60 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**MERMELADA INDIVIDUAL SABORES SURTIDOS**
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refractométrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4 máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa Doy Pack 400g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MIEL FRASCO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC1273. MIEL DE ABEJAS. Decreto3075 de 1997. Art. 41: Obligatoriedad del Registro Sanitario. para su manejo y comercialización como alimento. CODEXALIMENTARIUS. FAO/WHO. 199C3o. misión internacional. Norma mundial para mieles. Codex staN. rev. Roma, 12•1981. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La miel no deberá tener ningún sabor, aroma o contaminación inaceptable que haya sido absorbido de una materia extraña durante su elaboración y almacenamiento. La miel no debe haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. La miel de abejas debe cumplir con las siguientes condiciones fisicoquímicas: Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. Mínimo 65.0 % Humedad. Máximo.18.0 % Sacarosa. Máximo.5.0 % Sólidos insolubles en agua. Máximo. 0.5 % Contenido de cenizas. Máximo. 0.6 % Acidez Miliequivalentes de ácido/1000 g. Máximo. 40.0 % Contenido de hidroximetilfurfural, mg/kg Máximo. 40.0 Las Mieles distintas de la miel prensada deben tener un contenido de sólidos insolubles en agua de 0.1% como máximo La miel de abejas no debe contener glucosa comercial. Grados BRIX A 13%de humedad y 20°C. 85° Mínimo pH. 3.0 Presentación: Frasco 500gr
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas: se designará con el nombre de Miel de flores o de néctar, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, elaborador o envasador, que deberán aparecer en el envase El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**POLVO SABORIZANTE PARA LECHE**
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	Polvo Saborizante para Leche en gránulo grueso. Contiene Malta, leche y cocoa, cierre hermético Con extracto de malta, solidos lácteos, azúcar cocoa en polvo, Vitaminas y minerales, aroma natural, Energía (Kcal) 80 por 100ml, Grasa saturada 0.5 g * 100 ml, Azucares añadidos 4 g * 100 mil, Sodio 69 mg * 100 ml **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 2000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**MINI TOSTADAS**
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -1363 tostadas cuadradas, uniformes, la medida de cada tostada es de 9 por 9 cm y de ancho 1 cm, deben estar enteras, no quebradas, superficie lisa. pH.: 4.8 mínimo 6.0 máximo Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. Salmonella en 25g: ausencia. Peso de la tostada: 13 gramos por tajada Presentación: Bolsa 200g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**MOSTAZA**
Calidad	Resolución 2674 de 2013 Resolución 4241 de 1991 NTC 1755
Requisitos Específicos	Salsa elaborada con semillas de mostaza. Ingredientes: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantan), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre). Presentación: Frasco 307g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Envase plástico de grado alimentario Resolución No. 5109 de 2005,

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**NORI SUSHI (LAMINAS)**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución número 0776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	HOJAS DE NORI PARA SUSHI Algas Marinas debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007. Presentación: Paquete por 10 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa Grado alimentario Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**NUEZ DE BRAZIL**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Presentación: Paquete 200g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del producto el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**NUEZ MOSCADA EN PEPA**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%. mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Presentación: Paquete 10g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	NUEZ MOSCADA EN POLVO
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%. mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Presentación: Paquete 12g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**OREGANO SECO**
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5% Fibra bruta, máximo 25%. El orégano y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación: Paquete 150g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaque. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**PALILLOS DE COCTEL**
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	Los palillos deben contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. Presentación: Caja 160 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan ni fracturan.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**PALILLOS SÁNDWICH - BBQ EXTRALARGO CAJA *125 UNIDADES**
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	El palillo debe contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. Presentación: Caja 125 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan ni fracturan.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PAN TAJADO
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contiene de 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por su alta humedad y suavidad Presentación: Bolsa extralarga por 600g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de Protección Social

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**PANELA**
Calidad	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311
Requisitos Específicos	Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO_2 : NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Clarificantes permitidos: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo. La panela debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 779 de 2006 y la NTC 1311. La panela debe presentar el certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA, al cumplimiento a la Res. 779 de 2006 y el certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Presentación: Unidad 200g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual termo encogido. Peso por unidad de 500 gramos. Se prohíbe el embalaje de panelas en materiales como rusque, costales o material no sanitario Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Se requiere con una vida útil de seis meses.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**PAPEL DE ARROZ**
Calidad	Resolución 2674 DE 2013
Requisitos Específicos	Pasta alimenticia de arroz en forma redonda y hojas Presentación: Bolsa 300g 42 Hojas
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa grado alimenticio Resolución No. 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PAPRIKA
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Sin manchas y decoloraciones En polvo Uso: Consumo directo La paprika deshidratada en polvo debe tener: Humedad %m/m: 8% mínimo 10% máximo. Contenido de fibra cruda: 2.8% máximo Contenido de ceniza menor a 8.5% Tamaño de partícula paso por malla de 0.5 mm (95%). La paprika y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación: Tarro plástico 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Tarro plástico que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el vidrio o el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PASTA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. NTC 1287 NTC 1055 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Producto no cercano a su fecha de vencimiento. La pasta de tomate refinada y de buena calidad tendrá los siguientes atributos: Sólidos solubles del tomate a 20°C %m/m: 18% mínimo. Pasta concentrada de tomate: total sólidos solubles del tomate a 20°C %m/m concentrada: 24% mínimo Alto contenido de material sólido para suministrar densidad; Color rojo brillante. Alto contenido de azúcar. Medianamente baja acidez. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo. Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Presentación Frasco 4500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doy pack según la presentación. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PASTA FETUCHINI
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PASTA LARGA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Se rechaza producto quebrado, remojado o abierto el empaque. El color debe ser propio del producto, no debe ser pálido, ni con manchas de color diferente a la original. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Presentación: Paquete 250g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Paquete por 250 gramos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PASTA PARA LASAGNA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Pasta alimenticia en forma de laminas Se rechaza producto quebrado, remojado o abierto el empaque. El color debe ser propio del producto, no debe ser pálido, ni con manchas de color diferente a la original. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Paquete por 250 gramos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PEPINILLOS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud. NTC 4810. Decreto 3075 de 1997 Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Los pepinillos deben tener un pH: 4,5 máximo, con o sin líquido de cobertura. En la elaboración de los pepinillos se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Presentación: Frasco 250g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser envasarse entero, cortado en dedos, en anillos, rodajas, con o sin líquido de cobertura, en recipientes de material sanitario, inocuo que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El ingrediente pepino deberá ocupar no menos del 55% del en relación con la capacidad total (volumen) del recipiente. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**PIMIENTA BLANCA**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo9%; Extracto etéreo fijo, mínimo 6%. Presentación: Frasco con tapa hermética 145g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PIMIENTA MOLIDA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Presentación: Paquete 500g .
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PIMIENTA NEGRA EN PEPA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Presentación: Paquete 500g .
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	SAL
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya NTC 1254 Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 547 de 1996.
Requisitos Específicos	Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg: 800 máximo. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima.

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>SALSA DE CHOCOLATE</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
<table>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>✓ Olor: característico a la referencia, exento de olores extraños a la naturaleza del mismo
✓ Sabor: característico a la referencia, exento de sabores extraños a la naturaleza del mismo
✓ Color: Característico a la referencia
✓ Textura: Suave, brilloso y viscosa</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS</td><td>
<table>
<tr><th>Característica</th><th>Unidad</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Equipo/Método</th></tr>
<tr><td>Ph</td><td>%</td><td>3</td><td>6</td><td>Potenciometrico</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">Característica Microorganismos</th><th rowspan="2">Unidad</th><th colspan="4">Especificaciones</th><th rowspan="2">Equipo/Método</th></tr>
<tr><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td><td>AOAC (990.12)</td></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td colspan="2"><3</td><td>1</td><td>AOAC (991.14)</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales Ecoli</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td colspan="2">Ausencia/ Presencia</td><td>0</td><td>AOAC 991.14)</td></tr>
<tr><td>Staphylococus Aureus</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td><td>AOAC 2003.07)</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>n: número de muestras por examinar
m: índice máximo permisibles para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisibles para identificar nivel de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</td></tr>
</table>
Presentación: Frasco 630 ml.
</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>SALSA DE OSTRAS</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO
<table>
<tr><td rowspan="4">Parámetros analíticos</td><td>Viscosidad</td><td>3500-6000 Pa s</td></tr>
<tr><td>Actividad de agua</td><td>≤ 0.85</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>5.4-5.9</td></tr>
<tr><td>ºBrix</td><td>43-48</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Sal</td><td>11-13%</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Características microbiologicas</td><td>Coliformes</td><td>< 10 UFC /g</td></tr>
<tr><td>Levaduras</td><td>< 10 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>< 10 UFC /g</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Características Nutricionales (por 100g)</td><td>Total aerobios</td><td>< 10000 UFC /g</td></tr>
<tr><td>Valor energético</td><td>130 Kcal / 553 KJ</td></tr>
<tr><td>Glúcidos totales
- Azúcares</td><td>30.1 g
22.8 g</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>30.1 g</td></tr>
<tr><td>Lípidos
- Grasas saturadas</td><td>0.1 g
< 0.1 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>4700 mg</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>< 0.5 g</td></tr>
</table>
Presentación: Paquete 255g</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>MODO DE CONSERVACIÓN
<table>
<tr><td>DLC/DLUO</td><td>36 meses desde fecha de fabricación
Proteger del polvo, luz solar y altas y bajas temperaturas</td></tr>
<tr><td>Temperatura conservación</td><td>Almacenar en ambiente seco y protegido de la luz solar</td></tr>
<tr><td>Condiciones almacenamiento después de apertura</td><td>Conservar en refrigeración una vez abierto</td></tr>
</table>
Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**SALSA DE SOYA**
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Ingredientes: agua, proteína vegetal hidrolizada, soya, maíz, contiene gluten de maíz). Límites de Impurezas, Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo. Presentación: Frasco Plástico 1000 ml.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los aditivos para alimentos se deben empacar en material suficientemente inerte al producto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con las especificaciones de la Resolución No 05109 del ministerio de Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	SALSA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 NTC 921 Decreto 3075 de 1997 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto ninguna hortaliza o fruta para aumentar el contenido de sólidos totales. No debe contener almidones naturales o modificados. Características fisicoquímicas de la salsa de tomate: Humedad en % :73 máximo Sólidos totales en % a 20°C: 31% mínimo 38.0 % máximo Acidez, como ácido acético %: 0,85 mínimo 2.5 máximo Equivalente a más de 100 tomates de 65 gr Presentación: Tarro Plástico 4.500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Galón de vidrio o plástico fuerte, tapa metálica o de pasta blanca.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	SALSA INGLESA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409 – Industrias Alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social • Por 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. Y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 2. Rotulado Nutricional de alimentos envasados. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409.
Requisitos Específicos	Presentación: Frasco 296 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	TINTURA DE CARAMELO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Su composición principal es glicerina, azúcar y sales de amonio. pH 20 ° C: 4.5 -5.0 Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen Presentación: Frasco 500 ml.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El empaque es en frasco de vidrio con tapa wing lok, peso neto 650 gr. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	TORTILLAS MEXICANAS
Calidad	Decreto3075 de 1997. Art. 41: Obligatoriedad del Registro Sanitario. Para su manejo y comercialización con alimento. Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social. Por 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. Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas. LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes
Requisitos Específicos	Debe estar en paquete de 15 unidades homogéneas que conserve la calidad del alimento de 20cm de diámetro Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. · Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Presentación: Paquete 15 unidades.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	TORTILLAS
Calidad	Cumplir con la NTC 366. Cumplir con el Decreto 3075 de 1997. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe estar en paquete de 20 unidades homogéneas que conserve la calidad del alimento, de diámetro 30 cm. Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia, Detección de Salmonella/25g: ausencia. Presentación: Paquete 20 unidades.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**TRIGO AMERICANO**
Calidad	NTC 604
Requisitos Específicos	Humedad: máximo 14 % Impureza: máximo 1,0 % Masa hectolítica: mínimo 65kg/Hl Para negociaciones sobre trigo importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. Presentación: Paquete 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Se debe comercializar a granel o en sacos contenedores, de material apropiado que permita el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasione pérdidas del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del Ministerio de Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	UVAS PASAS
Calidad	NTC 4931
Requisitos Específicos	Enteras y sanas, libres de ataque de insectos y hongos Las uvas pasas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4931. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social Presentación: Bolsa por 250g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>VINAGRE BALSAMICO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
NTC 2188
Debe tener registro INVIMA.
Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del ministerio de la Protección Social.
En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticas de Manufactura
Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
<table>
<tr><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Criterios fisicoquímicos</td><td>Otros vinagres</td><td>Vinagre de vino</td></tr>
<tr><td>Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a</td><td>50.0</td><td>60.0</td></tr>
<tr><td>Alcohol residual no superior a</td><td colspan="2">0.5 %</td></tr>
<tr><td>Metanol g/l no excederá</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
<tr><td>Acetoina mg/l</td><td>--</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo</td><td colspan="2">2.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1,0</td></tr>
</table>
No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.
En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99 % y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro.
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:
Presentación: Frasco de vidrio Obscura de 500ml</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas.
El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>VINAGRE BLANCO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
NTC 2188
Debe tener registro INVIMA.
Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del ministerio de la Protección Social.
En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticas de Manufactura
Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
<table>
<tr><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Criterios fisicoquímicos</td><td>Otros vinagres</td><td>Vinagre de vino</td></tr>
<tr><td>Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a</td><td>50.0</td><td>60.0</td></tr>
<tr><td>Alcohol residual no superior a</td><td colspan="2">0.5 %</td></tr>
<tr><td>Metanol g/l no excederá</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
<tr><td>Acetoina mg/l</td><td>--</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo</td><td colspan="2">2.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1,0</td></tr>
</table>
No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.
En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99 % y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro.
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:
Presentación: Frasco de vidrio Obscura de 500ml</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas.
El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ALMIDON AGRIO**
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección social. Por 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. Norma Técnica Colombiana NTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicos y de metales pesados especificados en la NTC 6066. Presentación: Paquete x 12.5Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel Kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ALMIDON DE YUCA**
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección Social. Por 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. Norma Técnica Colombiana NTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicos y de metales pesados especificados en la NTC 6066. Presentación: Paquete x 1Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel 107raft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. Como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**MARGARINA MULTIPROPOSITO**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. presentación: Caja por 15Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegure su conservación y almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CHIPS CHOCOLATE**
Calidad	NTC 792, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Vida útil de 1 año. El producto debe contener en manteca de cacao en base seca (%): 18% máximo. Para chocolate blanco: 20% máximo. Las barras de chocolate o sus sucedáneos compuestos deben tener mínimo 60% (m/m) de chocolate respectivamente, cuando los agregados son visibles y separado; y 70 %, cuando son imperceptibles. Las barras de chocolate rellenas deben tener mínimo un 40% de chocolate. Las barras de chocolate deben cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 792. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Paquete de 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en bolsa de 1 Kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CMC
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1582. Industrias alimentarias. Emulsificantes, estabilizantes y espesantes. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1582. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Pureza (base seca): mín. 99,5% Humedad: máx. 10% pH: 6,5 – 8,5 Viscosidad (Brookfield): 3000 – 5000 cps Arsénico (As): máx. 2 mg/kg Plomo (Pb): máx. 2 mg/kg Metales Pesados (como Pb): máx. 15 mg/kg Deben cumplir con las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que las modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre del productor, contenido neto en unidades del Sistema Internacional, concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases de seguridad, según corresponda. presentación: Paquete X 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición y de la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremos de temperatura y de daños físicos.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CHOCOLATE AMARGO AL 70%**
Calidad	NTC 793
Requisitos Específicos	SE REQUIERE CHOCOLATE AMARGO Para el chocolate con azúcar de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la de cacao a excepción de la aportada por la leche. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Barra de 70g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792 Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce. Presentaciones: PAQUETE por 2.5 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**COBERTURA DE CHOCOLATE LECHE**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512¬1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512¬2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792 Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce. Presentaciones: Presentación de 2.5 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792 Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce. presentación: Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado por 2.5 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado por 1 Kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CHOCOLATE SEMIAMARGO
Calidad	NTC 793, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Para el chocolate con azúcar de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la de cacao a excepción de la aportada por la leche. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL
Calidad	NTC 695 NTC 199 Resolución 14712 de 1984, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	El producto debe ser almacenado y transportado en sitios limpios y secos, libres de agentes contaminantes físicos y químicos, debe mantenerse protegido de la luz, evitando excesos de humedad y de temperatura. La composición es coco natural y preservaste (metabisulfito de sodio) Humedad 4% máximo pH 6.1-6.7 Grasa (base seca) 65% a 71% Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 o norma que adicione modifique o sustituya. presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y hermético, que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa de polipropileno impresa, embalados en bolsa Kraft. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	COCOA EN POLVO
Calidad	NTC 518 Y NTC 792
Requisitos Específicos	La cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%) m/m: 3,0 % máximo. La cocoa debe ser en polvo. El cacao empleado debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 518 y NTC 792. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Bolsa de kilo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO PARA PANADERIA**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Presentación: Paquete X 500g EN POLVO
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005,10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido Neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombré y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AMARILLO**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. Presentación: Frasco plástico de Colorante x 40 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del “Color Índex”. También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AZUL**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 40 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.

Nombre del Bien/Producto/Servicio (SIBOL)	**COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, VERDE**
Código SIBOL	43554
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, VERDE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 40 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, ROJO**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 40 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)

Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia presentación: Paquete por kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ESENCIAS AMARGAS EN FRASCO**
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco por 200 mililitros. presentación: Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco por 200 mililitros
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ESENCIAS PARA ALIMENTOS: COCO**
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: HINOJO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ESENCIAS PARA ALIMENTOS: VAINILLA**
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**FRUTA CRISTALIZADA**
Calidad	NTC 3207 Resolución 14712 de 1984
Requisitos Específicos	Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 ºBrix pH: debe de estar entre 4,0 a 4,5 Humedad: el contenido 25%máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207. Presentación: Paquete X 1 kg.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	GLASSE NEUTRO
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia. Presentación: Balde de 10 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	GLICERINA
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.). La **Glicerina** es un ingrediente ampliamente utilizado en la industria de alimentos principalmente por sus características como edulcorante calórico. Presentación: Frasco por Lt
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**GLUCOSA**
Calidad	Glucosa
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Frasco por Lt
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	GRAGEAS DE COLORES
Calidad	NTC 424 y NTC 3757 Resolución 2310 de 1986 del ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. SE REQUIEREN GRAGEAS DE COLORES Los dulces de leche deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 424. La presentación debe ser en grageas de colores, paquete por 125 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe envasar en recipientes o material grado alimenticio, inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales y que además aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ALMIDON O HARINA DE ACHIRA
Calidad	NTC 3228
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de achira: Humedad % (m/m): 20% máximo. La harina de achira debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3228. Presentación: Paquete X 1Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	HARINA DE ALMEDRAS
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. No se aceptarán mezcla con productos distintos al solicitado en la ficha técnica
Requisitos Específicos	La harina de almendras se caracteriza por: Un bajo contenido de carbohidratos yer fuente de proteínas, fibras, vitamina E y magnesio. Ser libre de gluten. La harina de almendras al no realizarse ningún otro tratamiento más que el de molienda, presenta las siguientes características: Carbohidratos: 2.3% mínimoCelulosa:15.2% máximo Proteína: 18.7 mínimo Grasas: mono saturado 65%máximo Grasas: polisaturadas 26% máximo Humedad: 5% máximo Fibra (15,2%) máximo. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentación: Paquete de libra
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto para animales debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentación: Paquete por libra
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentación: Paquete por Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentación: Paquete por Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	HARINA DE TRIGO
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigo Calorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0g Sodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. Presentación: Bulto por 50 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	HARINA DE TRIGO INTEGRAL
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigo integral Calorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0g Sodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. Presentación: Bolsa por Lb
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ISOMALT**
Calidad	Isomalt
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**LECITINA DE SOYA**
Calidad	Lecitina de Soya
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 300 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	LEVADURA SECA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1807. ¡Industria de alimentos; ¡Levadura; panificación; levadura para panificación. Codex Alimentarius. Norma general para los aditivos alimentarios. Codex Alimentarius Adoptado en1995. Revisión, 2016. 454 p (Codex Stan 192). Se entenderán incluidas aquellas normas que modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan las normas técnicas que sean aplicables. Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Requisitos Físicos y Químicos para la levadura. Requisitos Levadura fresca Levadura seca Levadura instantánea Humedad. (%). Máximo. 70,0 9,0 5,0 Materia seca. (%). Mínimo. 30,0 91,0 95,0 Proteína en base seca. (%). Mínimo. 40,0 40,0 40,0 Fosfatos en base seca. (%). Mínimo. 1,5 1,5 1,5 Cenizas en base seca. (%). Máximo. 6,0 8,7 8,7 pH Solución al 10%. Mínimo. 3,5 3,5 3,5 Porcentaje de células Vivas. Mínimo. 90,0 65,0 65,0 La levadura para panificación debe cumplir con todos los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807
Requisitos Específicos	Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Requisitos Físicos y Químicos para la levadura. Requisitos Levadura fresca Levadura seca Levadura instantánea Humedad. (%). Máximo. 70,0 9,0 5,0 Materia seca. (%). Mínimo. 30,0 91,0 95,0 Proteína en base seca. (%). Mínimo. 40,0 40,0 40,0 Fosfatos en base seca. (%). Mínimo. 1,5 1,5 1,5 Cenizas en base seca. (%). Máximo. 6,0 8,7 8,7 pH Solución al 10%. Mínimo. 3,5 3,5 3,5 Porcentaje de células Vivas. Mínimo. 90,0 65,0 65,0 La levadura para panificación debe cumplir con todos los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807. Presentación: En bolsa de polietileno de 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán ser empacado al vacío según los requerimientos del comprador. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.

Nombre del Bien/Producto/Servicio (SIBOL)	**MANTECA DE CACAO**
Código SIBOL	40419
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Manteca de cacao
Calidad	Manteca de cacao
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MARGARINA CROISSANT
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para procesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda 5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentación: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MARGARINA HOJALDRE
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para procesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda 5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentación: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MIGA DE PAN
Calidad	Miga De Pan
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**COLORANTE EN POLVO DORADO**
Calidad	Colorante Nacarado en Polvo DORADO
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	POLVO PARA HORNEAR
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Los límites máximos de metales tóxicos en aditivos alimentarios según JECFA son: Arsénico 1 ppm Plomo 1 ppm Mercurio 1 ppm Cadmio 1 ppm Presentación: BOLSA POR 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe almacenarse en lugares limpios y secos, libres de contaminantes físicos o químicos, a temperatura ambiente. Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 rotulado y etiquetado.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	SALVADO DE TRIGO
Calidad	NTC 670
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	SEMILLAS DE AMAPOLA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	SEMILLAS DE CALABAZA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	SEMILLAS DE CHIA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	SEMILLAS DE GIRASOL
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	SEMILLAS LINAZA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.