Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***HUEVOS DE CODORNIZ***
Calidad	*NTC 5309 - Industria alimentaria. Buenas prácticas de manufactura -BMP- en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de huevo comercia.*
Requisitos Específicos	*Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5309 Peso promedio: 10 a20 gr.* *Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o germen: invisible y sin sangre.* *presentación: En cajas transparentes que se verifique el contenido del producto por 24 unidades cada una.*
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 propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***HUEVO DE GALLINA***
Calidad	*NTC 1240*
Requisitos Específicos	*El ph de la clara es de 7,6 a 8,5 (huevos más frescos); Color marrón o blanco; TipoAA; Peso entre 54 y 60g* *Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1240 Peso promedio: 50 a80g.* *Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o gérmen: invisibley sin sangre.* *La presentación es en Canastilla por 30 huevos cada una. Tamaño AA*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Canastilla doble de cartón (encima y debajo del huevo) para 30 huevos, que loproteja de los impactos. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterableal 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	CHORIZO ANTIOQUEÑO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto embutido en forma de cilindro, Debe estar elaborado a partir de pierna y tocino de cerdo como ingredientes principales. Producto embutido en forma de cilindro, debe cumplir con todos los requisitos establecidos en NTC 1325 **Otros Nombres**: Chorizo Español **Ingredientes:** Pierna y tocino de cerdo **Características: D**e procedencia animal porcino **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Paquete x 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CHORIZO ESPAÑOL**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Debe estar elaborado a partir de pierna y tocino de cerdo como ingredientes principales. Producto embutido en forma de cilindro, debe cumplir con todos los requisitos establecidos en NTC 1325 **Otros Nombres**: Chorizo Español **Ingredientes:** pierna y tocino de cerdo **Características:** De procedencia animal porcino **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Paquete x 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HUMO LÍQUIDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1417 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Aromatizante líquido elaborado con humo de madera condensado. Se usa para añadirle un sabor ahumado sin cocinarla de más en la barbacoa o en el horno de ahumar. **Otros Nombres**: Humo liquido **Ingredientes:** humo de astillas de madera quemada. **Características:** Debe cumplir con lo establecido en la Regulación (EC) No. 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 sobre metales pesados, y con la NTC 1417. Densidad (20 C): 1,042 – 1,062 kg/l Ácido acético (%): 2,3 – 9,5 pH: 2,1 – 5,0 Compuestos fenólicos: 4,5 – 15,0 mg/g Benzopireno: máx.2 ppb Benzoantraceno: máx. 5 ppb Mercurio: máx. 0,04 ppm Plomo: máx. 0,4 ppm Arsénico: máx. 0,05 ppm Cadmio: 0,01 ppm **Vida Útil** Mínimo un año **Presentación:** Envase x 1 litro

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**JAMON DE CERDO PREMIUM TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto embutido en forma de cilindro, producto alimenticio obtenido de las patas traseras del cerdo. **Otros Nombres**: Jamón de pierna **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir de carne de pernil de cerdo y grasa de cerdo **Características: D**e procedencia animal porcino **Vida Útil** Mínimo un mes **Presentación:** Empaque X 431 gr, tajado.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	JAMON DE PAVO TAJADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto embutido en forma de cilindro, producto alimenticio obtenido de la carne pulpa del pavo. **Otros Nombres**: Jamón de pavo **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir de carne de pavo y grasa de pavo **Características: D**e procedencia animal, pavo **Vida Útil** Mínimo un mes **Presentación:** Empaque X 225 gr, tajado.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**JAMON** DE **POLLO TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto embutido en forma de cilindro, producto alimenticio obtenido de la carne pulpa del pollo. **Otros Nombres**: Jamón de pollo **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir de carne de pollo y grasa de pollo **Características: D**e procedencia animal, pollo **Vida Útil** Mínimo un mes **Presentación:** Empaque X 230 gr, tajado.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	JAMON SERRANO TAJADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto curado de la pierna de cerdo, producto alimenticio obtenido de la pierna de cerdo. **Otros Nombres**: jamón serrano **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir pierna entera de cerdo **Características:** de procedencia animal, cerdo **Vida Útil** Mínimo un mes **Presentación:** Empaque X 100 gr, tajado
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	JAMON SERRANO TAJADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto curado de la pierna de cerdo, producto alimenticio obtenido de la pierna de cerdo. **Otros Nombres**: jamón serrano **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir pierna entera de cerdo **Características:** de procedencia animal, cerdo **Vida Útil** Mínimo un mes **Presentación:** Empaque X 100 gr, tajado
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servici o	**LONGANIZA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Es un embutido largo originario de España, relleno de carne de cerdo picada. Se elabora en diversos países, como Argentina, Chile, Colombia, . Otros Nombres: longaniza **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir carne de cerdo, grasa, grado a partir de trozos magros de carne y especias criollas, y sazonado en cerveza - Producto obligado para sus parrilladas **Características: D**e procedencia animal carne de segunda categoria **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Paquete x 500 gr.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MORCILLA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: La morcilla es un embutido a base de sangre coagulada y cocida, generalmente de cerdo, y de color caoba oscuro **Otros Nombres**: morcilla **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir sangre de cerdo arroz tripa entre otros. **Características: D**e procedencia animal, cerdo **Vida Útil** Mínimo un mes **Presentación:** Empaque por 500 gr
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	PASTRAMI TAJADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: El pastrami es un producto elaborado con carne roja sometido a proceso de salmuera. y se cuece al vapor **Otros Nombres**: Pastrami **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir carne de ternera entre otros. **Características: D**e procedencia animal, res **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Empaque X 250gr. Tajado.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALAMI TAJADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: El salami es un embutido que se elabora con una mezcla de carnes de vacuno y porcino sazonadas y que es posteriormente ahumado y curado al aire **Otros Nombres**: Salami **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir carne de res y cerdo entre otros. **Características:** De procedencia animal, res y cerdo **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Empaque X 100gr. Tajado.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TOCINETA AHUMADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo, específicamente de los músculos ventrales ahumadas y posteriormente tajadas finamente **Otros Nombres**: Tocineta ahumada **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir carne de cerdo entre otros. **Características: D**e procedencia animal, cerdo **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Paquete x 400 o 500 gr.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	***CONDIMENTO EN POLVO DE MORTADELA***
Calidad	*NTC. 1325*
Requisitos Específicos	*Fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo, como Hiervas y Especias Puras Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Mostaza, Pimentón, Nuez Moscada, Cebolla)Clorurode Sodio, Aticompactante, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, sabores y Antioxidantes.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CONDIMENTO EN POLVO CHORIZO TRADICIONAL**
Calidad	NT Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. 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 lasnormas 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	El condimento puede estar compuesto por: polifosfatos, antihumectantes, ascorbatos,especias de plantas aromáticas y de uso culinario, como por ejemplo: cebolla, paprika,laurel, tomillo, orégano, pimienta, ajo, jengibre, clavo de olor, canela, perejil, nuez moscada, albahaca, entre otras. SE REQUIERE CONDIMENTO CHORIZO TRADICIONAL EN POLVO.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, las Resoluciones 5109 de 2005, 10593de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rotulado debe indicar como mínimo: fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, tipo de producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. 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 yde 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)	**CONDIMENTO EN POLVO DE HAMBURGUESA ESPECIAL**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Mezcla de Condimentos, Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Mostaza, Coriandro, Perejil, Nuez moscada, Laurel, Cilantro), fórmula balanceada de mezcla especias y de aceites esenciales, oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y númerode lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	**CONDIMENTO EN POLVO DE SALCHICHA TIPO RANCHERA**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Páprika, Pimienta, Mostaza, Cebolla). Fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.

}

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	***CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L (500mL)***
Calidad	*Grado alimentario. Norma Técnica Colombiana NTC 2990. Productos lácteos. Materiasprimas. Cuajos o enzimas lacto coagulantes. Resolución 5109 de 2005 de Ministerio deSalud 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.*
Requisitos Específicos	*una enzima coagulante de la leche grado alimenticio, producida por fermentación controlada de un Organismo no Modificado Genéticamente del Mucor miehei.* *Actividad 1:700.000 Unidades de CoagulaciónColor Ligeramente Tostado* *Olor Tenue, libre de olores ofensivos Solubilidad Porción enzimática soluble en Agua*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. Debe cumplir con los establecido en la NTC 2990 y en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CULTIVO MESOFILO 50L (KUMIS)**
Calidad	N.A
Requisitos Específicos	Mezcla de cultivos lácticos mesófilos liofilizadosLc. lactis Lc. cremoris Lc. diacetylactisLeuc. cremoris Actividad: Min $1x10^9$ UFC por gramo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques dematerial inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte, expendio y uso.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	**CULTIVO THERMOFILO 50L (YOGURT)**
Calidad	N.A
Requisitos Específicos	Mezcla de cultivos lácticos termofilos liofilizadosStreptococcus thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgarico Contiene: sacarosa, maltodextrinas Actividad: Min $1x10^9$ UFC por gramo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte, expendio y uso.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	**HILO CALABRE PARA CHORIZO**
Calidad	Reglamento UE 10/2011, el Reglamento CE 1935/2004
Requisitos Específicos	Hilo para amarre de productos alimenticios.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre del producto, Referencia.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	***LACTASA GODO YNL-2 x 1L***
Calidad	*CAS 9031-11-2*
Requisitos Específicos	*Enzima líquida purificada aislada de una cepa de levadura lácteakluyveromyces lactis*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Envase de vidrio con gotero Envases de Se sirve en frasco con gotero. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, quegarantice 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.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	**TRIPA FIBROSA CALIBRE 100**
Calidad	NTC 512-1 y NTC 512-2
Requisitos Específicos	Funda permeable fabricada a partir de papel, recubierta de celulosa regenerada.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre del producto, Referencia, y número de lote.