Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ALMEJA EN CONCHA
Calidad	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Almeja entera y congelada. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Presentación: Bolsa por Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO,
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.
Requisitos Específicos	Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Los bagres son peces de piel lisa desprovista de escamas y representados en nuestras aguas por más de veinte especies. La mayoría tiene la aleta dorsal y pectoral provista de una espina punzante, salvo el bagre sapo que carece de toda defensa, pues ni dientes tiene. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Peso por unidad: aproximadamente 2000 a 3000 gramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de congelación (a temperatura de -18°C) durante su vida útil. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Presentación: Bolsa por 2 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo y resistente, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CALAMAR BLANCO EN TUBO
Calidad	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. NTC 5030 calamares congelados.
Requisitos Específicos	Los téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos conocidos vulgarmente como calamares Los calamares son moluscos de cuerpo blando cuyas formas evolucionaron para adoptar un estilo de vida depredador activo. La cabeza y las extremidades del calamar están en un extremo de un cuerpo largo, y este extremo es funcionalmente anterior, guiando al animal a medida que se desplaza por el agua. Un conjunto de ocho brazos y dos tentáculos distintivos rodean la boca; cada apéndice toma la forma de un higrostato muscular y es flexible y prensil, por lo general con ventosas en forma de disco. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5030. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Presentación: Bolsa de Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote Empacado en bandeja de icopor o/y bolsas que conserven la calidad del producto cubierto con vinipel en presentaciones de 1000 gramos. 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)	CALAMAR BLANCO ENTERO
Calidad	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. NTC 5030 calamares congelados.
Requisitos Específicos	Los téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos conocidos vulgarmente como calamares Los calamares son moluscos de cuerpo blando cuyas formas evolucionaron para adoptar un estilo de vida depredador activo. La cabeza y las extremidades del calamar están en un extremo de un cuerpo largo, y este extremo es funcionalmente anterior, guiando al animal a medida que se desplaza por el agua. Un conjunto de ocho brazos y dos tentáculos distintivos rodean la boca; cada apéndice toma la forma de un higrostato muscular y es flexible y prensil, por lo general con ventosas en forma de disco. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5030. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Presentación: Bolsa de 2 Kg SE REQUIERE CALAMAR BLANCO LOLIGO ARGENTINO ENTERO SIN ARREGLAR.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote Empacado en bandeja de icopor o/y bolsas que conserven la calidad del producto cubierto con vinipel en presentaciones de 2000 gramos. 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)	CALAMAR BLANCO POTA
Calidad	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. NTC 5030 calamares congelados.
Requisitos Específicos	Los téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos conocidos vulgarmente como calamares Los calamares son moluscos de cuerpo blando cuyas formas evolucionaron para adoptar un estilo de vida depredador activo. La cabeza y las extremidades del calamar están en un extremo de un cuerpo largo, y este extremo es funcionalmente anterior, guiando al animal a medida que se desplaza por el agua. Un conjunto de ocho brazos y dos tentáculos distintivos rodean la boca; cada apéndice toma la forma de un higrostato muscular y es flexible y prensil, por lo general con ventosas en forma de disco. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5030. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Presentación: Bolsa de 2 Kg SE REQUIERE CALAMAR BLANCO LOLIGO ARGENTINO ENTERO SIN ARREGLAR.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote Empacado en bandeja de icopor o/y bolsas que conserven la calidad del producto cubierto con vinipel en presentaciones de 2000 gramos.

	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)	**CAMARON CRUDO LIMPIO**
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto se requiere crudo y sin cascara. Peso: entre 8 y 10 gramos. Longitud: entre 2 y 3cm. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Color: Gris Olor: Característico Textura: Firme En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón debe ser entero. Los productos de la pesca deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Presentación: Bolsa de Kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF**
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Camarón tigre se requiere entero, crudo y con cascara El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha única de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Presentación: Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vació. 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 número de lote.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CORVINA ENTERA EN CANAL REFRIGERADA
Calidad	NTC 1443 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. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	La corvina entera 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. Corvina entera, con un peso aproximado por unidad entre 9 y 10 kilogramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Presentación: Corvina Entera en Canal Refrigerada por 800 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CORVINA EN FILETE
Calidad	NTC 1443 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 filete de corvina 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. Peso aproximado por unidad: Entre 1300 y 1500 gramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Presentación: Bolsa de Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacío. 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 número de lote 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)	FILETE DE SALMON
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 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	Salmón en filete, eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado. Peso por filete de 1000 a 1500 gramos aproximadamente. **El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una** de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El filete de salmón 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. Presentación: Bolsa de Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. 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 número de lote 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)	LANGOSTA ENTERA CRUDA CONGELADA
Calidad	Aplicación plena de las BPM cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC-4347. Resolución 288 de 2007. Resolución 670 de 2007. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Entera, limpia (eviscerada), cruda Langosta, entera y cruda Mide 40 cm y pesa entre 600 y 700 gramos aproximadamente. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. La langosta 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 4347. Presentación: Unidad SE REQUIERE EL ABDOMEN O COLA
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	LANGOSTINO 21/25
Calidad	Aplicación plena de las BPM Cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 NTC-4347. Resolución 288 de 2007 Resolución 670 de 2007 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social NTC 3434
Requisitos Específicos	Langostino con cola con cáscara, crudo (a), Sin cabeza, congelado Debe presentarse entera, con la forma y el color característico exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto, 21/25 El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El langostino debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la resolución 670 de 2007 del Ministerio de Protección Social Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Presentación: Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacío. 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 número de lote. 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)	LANGOSTINO NACIONAL U15
Calidad	Aplicación plena de las BPM Cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 NTC-4347. Resolución 288 de 2007 Resolución 670 de 2007 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social NTC 3434
Requisitos Específicos	Langostino con cola con cáscara, crudo (a), Sin cabeza, congelado Debe presentarse entera, con la forma y el color característico exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto, nacional U15 El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El langostino debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la resolución 670 de 2007 del Ministerio de Protección Social Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Presentación: Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacío. 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 número de lote. 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)	LENGUADO ENTERO
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Lenguado entero, Eviscerado, limpio sin proceso adicional, Congelado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. La línea lateral del lenguado es recta y recorre los dos lados del cuerpo. Color: Marrón verdoso Olor: Característico Textura: Firme al tacto Peso por unidad: entre 300 y 500 gramos Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008 Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Presentación: Unidad X 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MEJILLONES NEGROS EN CONCHA
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 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	Mejillón negro, concha, congelado, deben presentar su concha cerrada sin abrirse con facilidad debe presentarse entera, con la forma y el color característicos exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Empacado por bolsa de 1 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote. 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)	PALMITO DE MAR
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Producto creado a partir de carne de cangrejo. Palmitos de cangrejo (imitación), largo: 10,5cm, ancho: 2,2cm, alto: 1,5cm En tronquitos o barras, color rosado la superficie y blanco en el interior, sin elementos extraños empacado al vació kilo. Cangrejo, carne limpia, precocida. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: rojo pálido, centro blanco Olor: característico Textura: Blanda y firme Los palmitos deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984, El cangrejo en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007. Presentación: Empacado por bolsa de 454 gramos que proteja la calidad del producto.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del 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	Pargo entero, eviscerado, limpio sin proceso adicional, congelado, Peso entre 200 y 300 gramos aproximadamente por unidad. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Peso: Entre 200 y 300 gramos Color: Rosado Olor característico Textura: Firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Presentación: Paquete Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá

	entregarse empacado. 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 número de lote El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR**
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Cada pulpo debe pesar 1000 gramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Presentación: Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ROBALO FRESCO ENTERO
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del 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	Róbalo sin proceso adicional, Congelado. Entero, eviscerado, limpio, congelado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: Gris oscuro Olor: Característico Textura: Firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Presentación: Kg

Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**SALMON ENTERO**
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del 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	Salmón entero, eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado. Peso requerido por unidad es de 1500 a 2000 gramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: Naranja Intenso Olor: Característico Textura: firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Presentación: Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. 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 número de lote El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**TILAPIA SIN ARREGLAR**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.
Requisitos Específicos	Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. SE REQUIERE TILAPÍA SIN ARREGLAR POR 500g APROXIMADAMENTE
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo y resistente, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	TRUCHA ENTERA SIN ARREGLAR
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.
Requisitos Específicos	Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. SE REQUIERE TRUCHA ENTERA SIN ARREGLAR 380 Y 500 GRAMOS APROXIMADAMENTE
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo y resistente, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CONEJO EN CANAL
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 al 2013. • Resolución 241 del 2013. • Resolución 242 del 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 1325
Requisitos Específicos	Se requiere la canal de conejo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Conejo entero empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	HUESO DE POLLO
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. **Descripción del corte**:

	Huesos de pollo después de remover la carne y piel. **Ingredientes:** Huesos de Pollo sin carne y piel. **Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MOLLEJAS DE POLLO
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. **Descripción del corte**: visera de Pollo, Mollejas, limpias. **Ingredientes:** Mollejas de pollo (visera del animal). **Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la

	presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por 20 unidades.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PATOS EN CANAL
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de pato, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, provenientes aves de la familia Anatidae, principalmente de la subfamilia Anatinae que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. **Descripción del corte**: Pato entero con viseras empacadas aparte. **Ingredientes:** Pato entero. **Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.

	Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Canal de Pato, unidad empacada al vacío.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. **Descripción del corte**: Pechuga de Pollo sin costillar con piel. **Ingredientes:** Pechuga de Pollo sin costillar con piel. **Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil**

	- Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por unidad de 800g aproximadamente.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**PERNIL POLLO SIN RABADILLA**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. **Descripción del corte**: Pernil de Pollo sin costillar con piel. **Ingredientes:** Pernil de Pollo sin costillar con piel. **Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil**

	- Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por 10 unidades.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	POLLO ENTERO SIN VISCERAS
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. **Descripción del corte**: Pollo entero con piel sin viseras. **Ingredientes:** Pollo entero con piel sin viseras. **Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil**

	- Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por (1) unidad.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	BOLA DE PIERNA DE RES
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Corte de la parte exterior de la pierna. **Otros Nombres**: Bola de pierna, Huevo de Aldana, Caravela, Bola negra, Huevo negro. **Ingredientes:** Bola de pierna limpia de carne de Bovino. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal,

	coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por unidad sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CADERA DE RES**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Corte de la parte más alta de la pierna trasera. Tiene forma cuadrada con un lado un poco redondeado. Su carne es tierna, de color rojo oscuro y tiene poca grasa. **Otros Nombres:** Cadera, Solomo Extranjero, Tetafula, caderita, Cadera Ampolleta. **Ingredientes:** Cadera limpia de carne de Bovino. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto. **Vida Útil** La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC) **Presentación:** Empaque al vacío con un peso aproximado de 2000 gramos cada unidad, sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PAVO EN CANAL
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de pavo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, provenientes aves de la familia Phasianidae, principalmente de la subfamilia Perdicinae. Que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Producto obtenido del pavo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. **Descripción del corte**: Pavo entero con viseras empacadas aparte. **Ingredientes:** Pavo entero. **Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:**

	Canal de Pavo, unidad empacada al vacío.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	BRAZO DE RES
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Corte compuesto por los músculos de la parte inferior de los bordes del húmero y la escápula. **Otros Nombres**: Tablón, Brazo, Bola de Brazo.

	Ingredientes: Brazo limpio de carne de Bovino. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por unidad sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CARNE MAGRA MOLIDA DE RES
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Carne Molida de res, porcentaje 90/10. **Otros Nombres**: Carne Molida. **Ingredientes:**

	Carne de Bovino molida en porcentaje 90/10. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO O PORCINO
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Pieza cárnica del cerdo sin piel y sin hueso. Se encuentra ubicado hacia la parte anterior del animal conformando este el miembro torácico el cuál limita hacia su parte craneal con la cabeza, proximal y dorsal con la región de la cabeza del lomo. de los animales de matadero. sin piel.

	Otros Nombres: Brazo / Brazuelo / Paleta / Pernil de Paleta. **Ingredientes:** Brazo de cerdo sin hueso y sin piel **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío 1000g sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	LOMO ANCHO CHATAS
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Es un corte blando con forma rectangular gruesa, está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región dorsal y lumbar. **Otros Nombres**: Lomo Ancho, Chatas, Lomo caracho, Lomo redondo, Solomo redondo.

	Ingredientes: Lomo Ancho limpio de carne de Bovino. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por unidad sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	COLA DE RES
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**:

	La cola de res es la terminación de la columna vertebral de los bovinos, incluyendo vértebras caudales; sin piel y cortada en rebanadas gruesas, con el hueso en el centro. **Otros Nombres**: Cola de res, rabo de toro. **Ingredientes:** Cola de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: Rack empacado al vacío por unidad sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	COSTILLA DE CERDO O PORCINO
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Costillar o costillas esternales sin piel. **Otros Nombres**: Costilla de cerdo, Spareribs, costillas esternales **Ingredientes:**

	Costillas de porcino. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Rack empacado al vacío, sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa Plástica. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	COSTILLAS DE RES
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Costillar o costillas esternales sin piel. **Otros Nombres**: Costilla de res, costillas esternales

	Ingredientes: Costillas de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: Rack empacado al vacío por unidad sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	ESPINAZO DE CERDO O PORCINO
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Pieza cárnica del cerdo que corresponde a la columna vertebral o raquis. Se trata de los músculos intertransversales del dorso que se encuentran pegados a las vértebras. sin piel. **Otros Nombres**:

	Espinazo, espina dorsal de porcino. **Ingredientes:** Espinazo de cerdo. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	EMPELLA DE CERDO
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Grasa del porcino que se encuentra bajo la falda. (empella). **Otros Nombres**: Manteca o empella **Ingredientes:**

	Grasa de cerdo que cubre la falda **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Rack empacado al vacío, sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa Plástica. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PULPA DE TERNERA
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Parte de la pierna de la ternera (de la pantorrilla a la cova), este corte tiene hueso.

	Otros Nombres: Jarrete, caracú, osobuco, canilla, chambarete o morcillo **Ingredientes:** Pierna de ternera (Carne y Hueso). **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Carne tajada con hueso empacada al vacío por 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	LENGUA DE RES
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, “vísceras”) es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa - Capa muscular (constituida por músculo liso) - Capa submucosa

	- Capa mucosa Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: La Lengua de la res está ubicada en la parte interna del hocico, ubicado en la cabeza del animal **Otros Nombres**: Lengua de Res. **Ingredientes:** Lengua de Vacuno. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por unidad.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	LIBRILLO DE RES
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, “vísceras”) es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa - Capa muscular (constituida por músculo liso) - Capa submucosa

	- Capa mucosa Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Es el tercer estómago de la res que se conoce con el nombre de omaso, libro o librillo, ubicado en la cavidad abdominal. **Otros Nombres**: omaso, libro o librillo. **Ingredientes:** Estomago de res (omaso, libro o librillo) de Bovino. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío piezas alargadas de 20 a 25 centímetro y un ancho de 4 a 5 centímetros por 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: El lomo de res es un músculo oblongo llamado psoas mayor, este se extiende a lo largo de la parte trasera de la columna, específicamente, detrás del riñón, desde aproximadamente el hueso de la cadera hasta la decimotercera costilla.

	Otros Nombres: Lomito, lomo fino, solomito, lomo viche. **Ingredientes:** Lomito fino con cordón. Sin arreglar. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por unidad sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MUCHACHO DE RES
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: El corte Muchacho Redondo, constituido exclusivamente por el músculo semitendinoso, se separa previamente del coxal, glúteo, bíceps y semimembranoso, y luego de las fascias de los gastrocnemios, de la flexora digital superficial y del hueso calcáneo.

	Otros Nombres: Muchacho, Bollo, Capón muchacho. **Ingredientes:** Muchacho de res. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por unidad sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**OREJA DE CERDO**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, “vísceras”) es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa - Capa muscular (constituida por músculo liso) - Capa submucosa

	- Capa mucosa Las vísceras de porcino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: La oreja de porcino está ubicada en la parte superior de la cabeza del animal **Otros Nombres**: Oreja de Cerdo. **Ingredientes:** Oreja de Porcino. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de porcino frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por dos (2) unidades.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PIERNA DE CERDO SIN PIEL
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: Pieza cárnica del cerdo. La pierna de cerdo fresca, también conocida como pernil, es la extremidad trasera (sin curar) del cerdo. Sin piel.

	Otros Nombres: Pierna de cerdo. **Ingredientes:** Pierna de cerdo. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por unidad sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**SOBREBARRIGA**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. **Descripción del corte**: La sobrebarriga es un corte de res que se extrae del pecho.

	Otros Nombres: Sobrebarriga, Falda. **Ingredientes:** Sobrebarriga de res. **Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. **Vida Útil** - Refrigeración (-2ºC y 4ºC): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. **Presentación:** Empaque al vacío por 1000g sin tajar.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**TOCINO CERDO CARNOSO**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.*
	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de*

	contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. ***Descripción del corte**:* *Pieza cárnica del cerdo. Panceta sin cuero, obtenido de la parte abdominal del cerdo, no presenta costillas, es un corte rico en carne y grasa.* ***Otros Nombres**:* *Tocino barriguero, tocino carnudo, chicharrón de cerdo.* ***Ingredientes:*** *Tocino de cerdo.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2000 gramos por paquete*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*