| Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional) | HARINA DE TRIGO |
|---|---|
| Calidad | NTC 267 |
| Requisitos Específicos | Requisitos que debe cumplir la harina de trigo<br>Calorías: 100kcal.<br>Azucares: 0g<br>Grasa total:0g<br>Grasa saturada:0g<br>Sodio:0mg<br>Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo)<br>La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267.<br>Presentación: Bulto por 50 kg |
| Empaque y rotulado (Aplica para productos) | El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.<br>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.<br>Presentación<br>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional |
| Presentación (Aplica para productos) | BOLSA X 1000g |

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

| Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional) | **HARINA DE CENTENO** |
|---|---|
| **Calidad** | NTC 5126 |
| **Requisitos Específicos** | Requisitos que debe cumplir la harina de centeno<br>**Calorías**: ~110 kcal por porción de 30 g<br>**Azúcares**: 0 g<br>**Grasa total**: 1 g<br>**Grasa saturada**: 0 g<br>**Sodio**: 1 mg<br>**Composición**: Harina de centeno (cereal que contiene gluten), sin adición de aditivos ni fortificantes. Puede contener trazas de trigo.<br>**Parámetros técnicos** (según NTC 5126):<br>**Humedad máxima**: 15 %<br>**Granulometría**:<br>100 % pasa por tamiz de 710 µm<br>95–100 % pasa por tamiz de 500 µm<br>≤ 80 % pasa por tamiz de 200 µm<br>**Actividad enzimática**:<br>Determinada mediante el método **Falling Number (FN)**. Valores recomendados: 120–250 s, dependiendo del uso (panificación o fermentación lenta).<br>**Presentación**: Por kilogramo o bulto por 25 kg o 50 kg, en empaque de papel kraft o polipropileno.<br>NTC 5126<br>Resolución 333 de 2011 |
| **Empaque y rotulado (Aplica para productos)** | El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.<br>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.<br>Presentación<br>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional |
| **Presentación (Aplica para productos)** | BOLSA X 1000g |

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

| Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional) | SAL |
|---|---|
| **Calidad** | Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya<br>NTC 1254<br>Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 547 de 1996. |
| **Requisitos Específicos** | Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg: 800 máximo.<br>Presentación: Bolsa 1000g |
| **Empaque y rotulado (Aplica para productos)** | El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.<br>Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima. |
| **Presentación (Aplica para productos)** | PAQUETE X 1kg |

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

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

| Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional) | COCOA EN POLVO |
|---|---|
| **Calidad** | NTC 518 Y NTC 792 |
| **Requisitos Específicos** | La cocoa debe contener:<br>Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo.<br>Humedad (%) m/m: 3,0 % máximo.<br>La cocoa debe ser en polvo.<br>El cacao empleado debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 518 y NTC 792.<br>El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.<br>El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.<br>presentación: Bolsa de kilo |
| **Empaque y rotulado (Aplica para productos)** | Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación.<br>El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. |
| **Presentación (Aplica para productos)** | PAQUETE X 1000g |

| Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional) | **ALMENDRAS ENTERAS** |
|---|---|
| **Calidad** | NTC 1291 |
| **Requisitos Específicos** | Cada almendra común está compuesta por un:<br>Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo<br>Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa monosaturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo<br>Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291.<br>Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya.<br>Presentación: Bolsa por 500 gramos |
| **Empaque y rotulado (Aplica para productos)** | El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.<br>Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.<br>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. |
| **Presentación (Aplica para productos)** | PAQUETE X 1000g |

| Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional) | AVENA EN HOJUELAS |
|---|---|
| Calidad | NTC 806<br>NTC 2159 |
| Requisitos Específicos | La avena en hojuelas debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad de: 13,5 % mínimo (avena en hojuelas).<br>La avena debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 2159.El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb.La avena no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.<br>Presentación: Bolsa Doy Pack por 800 gramos |
| Empaque y rotulado (Aplica para productos) | Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil.<br>El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. |
| Presentación (Aplica para productos) | PAQUETE X 1000g |

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

| Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional) | SEMILLAS DE AMAPOLA |
|---|---|
| Calidad | Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. |
| Requisitos Específicos | Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.<br>Presentación: Bolsa de kg |
| Empaque y rotulado (Aplica para productos) | Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes. |
| Presentación (Aplica para productos) | PAQUETE * 1000g |

| Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional) | SEMILLAS DE CHIA |
|---|---|
| **Calidad** | Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. |
| **Requisitos Específicos** | Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.<br>Presentación: Bolsa de kg |
| **Empaque y rotulado (Aplica para productos)** | Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes. |
| **Presentación (Aplica para productos)** | PAQUETE * 1000g |

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

| Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional) | SEMILLAS DEGIRASOL |
|---|---|
| **Calidad** | Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. |
| **Requisitos Específicos** | Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.<br>Presentación: Bolsa de kg |
| **Empaque y rotulado (Aplica para productos)** | Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes. |
| **Presentación (Aplica para productos)** | PAQUETE * 1000g |

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

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

| **Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.** | **TOMATE DESHIDRATADO** |
|---|---|
| **Calidad** | Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.<br>Decreto 3075 1997.<br>Resolución 2674 de 2013<br>NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas<br>Resolución 2155 de 2012 |
| **Requisitos Específicos** | Materia prima: deben ser frescas, sanas y limpias.<br>**Humedad máxima**: 12 %<br>**Microbiología**:<br>• *E. coli*: < 10 UFC/g<br>• *Salmonella spp.*: ausente en 25 g |
| **Empaque y rotulado (Aplica para productos)** | Resolución 683 de 2012<br>Resolución 5109 de 2005<br>Resolución No. 810 de 2021 |
| **Presentación (Aplica para productos)** | Kilogramo |

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

| | |
|---|---|
| **Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)** | **OREGANO SECO** |
| **Calidad** | NTC 4423<br>Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud. |
| **Requisitos Específicos** | Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5% Fibra bruta, máximo 25%. El orégano y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.<br>Presentación: Paquete 250g |
| **Empaque y rotulado (Aplica para productos)** | El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaque. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. |
| **Presentación (Aplica para productos)** | PAQUETE X 250g |

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

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

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>HUEVO DE GALLINA</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>NTC: 1240 DE 2011<br><br>Requisitos de calidad externa e interna<br>• Cáscara: entera, limpia, sin grietas ni manchas que cubran más del 25 %. Resistencia homogénea al tacto.<br>• Cámara de aire: no superar los 9 mm para clasificación A; se admiten cámaras de hasta 15 mm para defectos leves/mínimos.<br>• Clara: transparente, ligeramente viscosa y adherida a la cáscara.<br>• Yema: apenas visible como sombra, sin contornos definidos y ubicada centrada.<br>Control microbiológico<br>• Debe realizarse la detección de Salmonella spp. en el contenido interno.<br>• La muestra se clasifica conforme a los límites microbiológicos (n=125, m=0, M=0, c=0) para salmonella.<br>Muestreo e inspección<br>• Se debe muestrear según la NTC 1236 y se aceptan lotes únicamente si cumplen los requisitos tras doble revisión; en caso contrario, se rechaza el lote.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Tabla 1. Clasificación de los huevos de gallina fresco según el peso<br><table><tr><th>Categorías</th><th>Peso en gramos</th></tr><tr><td>Jumbo</td><td>> 78,0 g</td></tr><tr><td>AAA</td><td>67,0 - 77,9 g</td></tr><tr><td>AA</td><td>60,0 - 66,9 g</td></tr><tr><td>A</td><td>53,0 - 59,9 g</td></tr><tr><td>B</td><td>46,0 - 52,9 g</td></tr><tr><td>C</td><td>< 46,0 g</td></tr></table>Definición y condición de frescura<br>• Deben ser huevos frescos, con cáscara intacta, sin lavado, incubación ni tratamientos, y con cámara de aire visible al ovos-copio.<br>• Al observar por ovos- copio, la clara debe ser transparente, la yema apenas perceptible y la cámara de aire adherida al polo más estrecho.<br>Tolerancia de defectos<br>• Máximo 6 % de huevos con defectos graves (grietas, roturas).<br>• Máximo 10 % de huevos con defectos leves, como manchas pequeñas o cámara de aire ligeramente amplia.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>Empaque, rotulado y almacenamiento<br>• Empaque: bandejas o cajas con compartimentos individuales, disposición vertical del huevo.<br>• Rotulado: debe incluir tamaño del huevo y nombre/dirección del productor o distribuidor.<br>Temperatura de almacenamiento: entre 3 °C y 25 °C, con humedad relativa ≤ 85 %. Debe evitarse contacto con elementos contaminantes o aromáticos.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>CUBETA X 30</td></tr>
</table>

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

| Nombre | MANTEQUILLA SIN SAL |
|---|---|
| **Calidad** | Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.<br>Decreto 3075 1997.<br>Resolución 2674 De 2013.<br>Decreto 616 De 2006<br>Decreto 1673 De 2010<br>Decreto 1880 De 2011<br>Resolución 2310 de 1986<br>NTC 284 Leche y Productos Lácteos<br>NTC 734 Mantequilla |
| **Requisitos Específicos** | **Descripción del producto:**<br>La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa.<br>**Otros Nombres:** Mantequilla.<br>**Ingredientes:**<br>Crema de leche higienizada<br>**Características**<br>Contenido en materia grasa: Mínimo el 82% m/m Extracto Seco Magro: Máximo el 2% m/m Humedad: Máximo el 16% m/m<br>Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada.<br>**Vida Útil**<br>Mínimo 90 días<br>**Presentación:**<br>Barra papel metalizado |
| **Empaque y rotulado** | Empaque original del fabricante.<br>Resolución 683 de 2012<br>Resolución 5109 de 2005<br>Resolución No. 810de 2021 |
| **Presentación** | PAQUETE X 1 kg |