SANTA CLOTA EMPANADAS Lleva una sonrisa a tu boca, disfruta una empanada Santa Clota!	**FICHA TÉCNICA AREPA ANTIOQUEÑA GRANDE**	**Código**	FC-105
		Versión	0
		Fecha	11/09/2020
		Pagina	1

	Descripción
	Arepa de maíz peto, delgada (tipo tela).

INGREDIENTES

MAÍZ PETO, SAL Y CONSERVANTE [(ácido sórbico 200, ácido propiónico 280), reguladores de acidez (ácido cítrico 330), Antioxidantes (EDTA disódico 386, BHT 321), soportado en una mezcla de etanol, propilenglicol (1520) y agua como excipientes. Dmu (1000PPM)]

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	MÍNIMO	MÁXIMO
DIÁMETRO	CENTÍMETROS	14,0	14,5
ALTO	CENTÍMETROS	0,5	0,8
PESO MASA	GRAMOS	90	92
PESO TOTAL (FINAL)	GRAMOS	70	72

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
TEXTURA (PRODUCTO CONGELADO)	Dura
TEXTURA (PRODUCTO HORNEADO O ASADO)	Crocante y tostada.
Color	Blanco
Olor	Característico de productos de maíz preparados

Sistema de Gestión de Calidad prohibida su venta y reproducción

SANTA CLOTA EMPANADAS Lleva una sonrisa a tu boca, disfruta una empanada Santa Clota!	**FICHA TÉCNICA AREPA ANTIOQUEÑA GRANDE**	**Código**	FC-105
		Versión	0
		Fecha	11/09/2020
		Pagina	2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETRO	**UNIDADES**	**ESPECIFICACIÓN**
Número Más Probable de Coliformes Fecales/	NMP/g	<3
Número Más Probable de Coliformes Totales/	NMP/g	93-150
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa	UFC/g	<100
Búsqueda de Salmonella spp. /	25g	Ausente
Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	300 - 1000
Recuento de Mohos	UFC/g	1000- 3000
Recuento de Levaduras	UFC/g	1000- 3000

EMPAQUE	
PRESENTACIÓN	PAQUETE X10 UNIDADES
TIPO	BOLSA
MATERIAL DE EMPAQUE	PEBD (Polietileno de baja densidad)
PESO NETO BOLSA	1. BOLSA X 10 UND = 700g

CONSERVACIÓN
El producto debe mantenerse en estado de congelación a temperatura mínima de - 17° Centígrado o en refrigeración (0 a 4°C)

VIDA ÚTIL
Las arepas tienen una vida útil de 4 (cuatro) meses en estado de congelación o en refrigeración de 45 días, a partir de su fecha de elaboración). Contiene conservantes

PREPARACIÓN	
INSTRUCCIONES	Coloque las arepas en una rejilla, sartén, horno o freidor de aire y deles la vuelta cuando tengan una textura consistente y tostada, déjelas hasta lograr la consistencia deseada. Agregue mantequilla al gusto.

Sistema de Gestión de Calidad prohibida su venta y reproducción

ALÉRGENOS	
CONTIENE	No contiene.
PUEDE CONTENER	El producto se elabora en una planta donde se procesan productos con huevo y queso.

CONDICIONES DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	
ETIQUETA	La información que contenga la etiqueta debe coincidir con el producto solicitado. La etiqueta debe contener fecha de elaboración y vencimiento.
TEMPERATURA	El producto debe registrar una temperatura mínima de -10° C.
ASPECTO	Visualmente el producto debe presentar un tamaño y color uniforme, no debe presentar fisuras y no se debe deformar al tacto.
EMPAQUE	Este debe estar limpio, y perfectamente sellado.

Sistema de Gestión de Calidad prohibida su venta y reproducción

FICHA TÉCNICA

SÉSAMO - AJONJOLÍ

CÓDIGO:	FTE
FECHA:	ENE 2018
REVISIÓN:	4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SÉSAMO TOSTADO
Ingredientes:	Semillas sanas y limpias de sésamo.
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Semillas ovaladas.
Color:	Pardo.
Olor:	Típico de la especia. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Suave y dulce. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 7
Cenizas totales (%):	< 7
Cenizas insolubles HCl (%):	< 1
Fibra bruta (%):	< 7
Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia
Cl. sulfito reductores (ufc/g):	$< 1 * 10^3$

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 06755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2020

Usos (Información para el consumidor)

Para pastelería y repostería.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Contiene sésamo. No contiene OGM. No aplica.

Condiciones de conservación y transporte

Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificados planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard.

Realizado		Aprobado
Dpto. Calidad		Director Calidad

Grupo Dani. participa en el sistema integrado de gestión de residuos de envases de consumo por particulares ECOEMBES

El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de envases industriales o comerciales que se generen

JotaJota
FOODS OF THE WORLD

FICHA TÉCNICA COMERCIAL



SALSA DE TOMATE FRUCO DOY-PACK 180g

SKU: SAL00005

MARCA: FRUCO

PAÍS DE ORIGEN: Colombia

INGREDIENTES: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre de alcohol, sal, estabilizante (E508), especias, conservantes (E200 y E211), espesante (E466).

CONTENIDO: 180g

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

- Unidades por caja: 24
- Cajas por pallet: 196
- EAN 13: 7702047038765
- DUN 14: 17702047038765

MODO DE USO

Auténtica salsa de tomate hecha a base de sólidos solubles de tomate, especias y condimentos de genuino sabor y color natural.

CONSERVACIÓN

Vida útil: Conservar en un lugar fresco y seco (entre 20-22°C), protegido de la luz solar y de la humedad.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor por 100g

- Valor Energético: 418kj / 100kcal
- Grasas: 0g
- Grasas saturadas: 0g
- Hidratos de carbono: 26g
- Azúcares: 26g
- Proteínas: 0g
- Sal: 0,72g

JOTA JOTA FOODS

IR A JOTA JOTA FOODS:

TALLARÍN



Pasta larga y plana, diseñada para mezclarse especialmente con las salsas de acompañamiento. Elaborado con sémola de trigos importados y fortificados con Nutrivit, para una buena alimentación.

PRESENTACIONES



• 250 g • 500 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

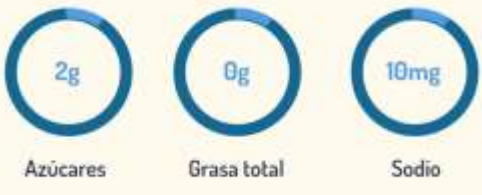


Tiempo de cocción	Tamaño porción	Porciones por envase	Calorías
Al dente 12 – 15 minutos	80g 1/3 paquete	Aprox. 3	280

Del porcentaje del valor diario recomendado para adultos

Grasa Saturada	Grasa Trans	Colesterol	Carbohidrato total	Fibra dietaria	Azúcares	Proteína
0g	0g	0mg	59g	4g	2g	11g
0%		0%	20%	16%	0%	22%

Vitamina A	Vitamina C	Vitamina B1	Vitamina B2	Niacina	Ácido Fólico	Hierro	Calcio	Zinc
10%	0%	30%	20%	20%	60%	50%	0%	10%



TORNILLOS



Pasta en forma de tornillos, ideal para preparaciones de acompañamientos como ensaladas frias o calientes o platos fuertes con una exquisita salsa junto con proteínas y verduras. Los tornillos Doria están fortificados con Nutrivit que contribuye a una buena alimentación.

PRESENTACIONES



- 250 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL



Tiempo de cocción	Tamaño porción	Porciones por envase	Calorías
Al dente 10 – 13 minutos	80g 1/3 paquete	Aprox. 3	280

Del porcentaje del valor diario recomendado para adultos*

2g	0g	10mg
Azúcares	Grasa total	Sodio

Grasa Saturada	Grasa Trans	Colesterol	Carbohidrato total	Fibra dietaria	Azúcares	Proteína
0g 0%	0g	0mg 0%	59g 20%	4g 16%	2g 0%	11g 22%

Vitamina A	Vitamina C	Vitamina B1	Vitamina B2	Niacina	Ácido Fólico	Hierro	Calcio	Zinc
10%	0%	30%	20%	20%	60%	50%	0%	10%

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : DURAZNO CATEGORÍA I
Denominación técnica : DURAZNO O MELOCOTÓN CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El durazno o melocotón es el fruto proveniente de la especie *Prunus persica* (L.) *Batsch*, de la familia de Rosaceae. Es una drupa de forma redondeada, piel con textura aterciopelada, pulpa de color blanco, amarillo, anaranjado o rosado según la variedad, que alberga un carozo en su interior que puede estar libre o adherido según la variedad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El durazno categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales		Los duraznos categoría I deben: – Estar enteros. – Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad. – Tener pulpa suculenta y carnosa. – Estar exento de sabores y olores extraños. – Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color). – Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles. – Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros. – Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado. – Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
Madurez	Firmeza de la pulpa	Entre 2,0 kg-f y 4,9 kg-f	
	Sólidos solubles	Mínimo, el equivalente a 10 grados Brix a 20 °C	

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Tamaño o Calibre</td><td>El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:
<table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th></tr><tr><td>X</td><td>> 80</td></tr><tr><td>1</td><td>75 – 80</td></tr><tr><td>2</td><td>71 – 74</td></tr><tr><td>3</td><td>66 – 70</td></tr><tr><td>4</td><td>61 – 65</td></tr><tr><td>5</td><td>56 – 60</td></tr><tr><td>6</td><td>51 – 55</td></tr><tr><td>0</td><td>46 - 50</td></tr></table></td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>Tolerancia de tamaño</td><td>Calibre mínimo 0 (46 mm).

En un lote se tolera hasta 10% de frutas de rango de tamaño inmediato inferior o superior al indicado.</td></tr>
<tr><td>Forma</td><td>Típica del cultivar.
En un lote se tolera hasta 5% de frutas con deformidades.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>En un lote se tolera hasta 10% de frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.</td></tr>
<tr><td>Manchas</td><td>En un lote se tolera hasta 4% del número de frutos con manchas.</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].</td><td>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.</td></tr>
</table>

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del durazno categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Durazno categoría I, calibre 4.

2.2. Envase y/o embalaje

El durazno categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, acomodado de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por durazno categoría I del mismo origen, variedad, cultivar, categoría de calidad y tamaño. Las frutas visibles en la parte superior del envase que las contenga, deben ser representativas de todo el contenido del mismo, según indica el numeral 7.1 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

Los envases de durazno categoría I deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los duraznos categoría I. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del durazno categoría I, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018):

- nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA

ORÉGANO

CÓDIGO:	FTE
FECHA:	ENE 2018
REVISIÓN:	4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ORÉGANO MOLIDO
Ingredientes:	Hojas y sumidades florales sanas, limpias y molturadas de orégano
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Molturado.
Color:	Verde, marrón.
Olor:	Aromático. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Ligeramente amargo. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 15
Cenizas totales (%):	< 16
Cenizas insolubles HCl (%):	< 2
Extracto etéreo (%):	5 - 6
Fibra bruta (%):	< 25
Extracto alcohólico (%):	6 - 13
Esencia (%):	> 0.5
Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia
Cl. sulfito reductores (ufc/g):	$< 1 * 10^3$

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto molturado no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 12-2020

Usos (Información para el consumidor)

En carnes, salsas, huevos, pizzas, vegetales y zumos.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener mostaza, gluten, sésamo y apio. No contiene OGM. No aplica.

Condiciones de conservación y transporte

Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificados planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado		Aprobado
Dpto. Calidad		Director Calidad

Grupo Dani. participa en el sistema integrado de gestión de residuos de envases de consumo por particulares ECOEMBES

El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de envases industriales o comerciales que se generen