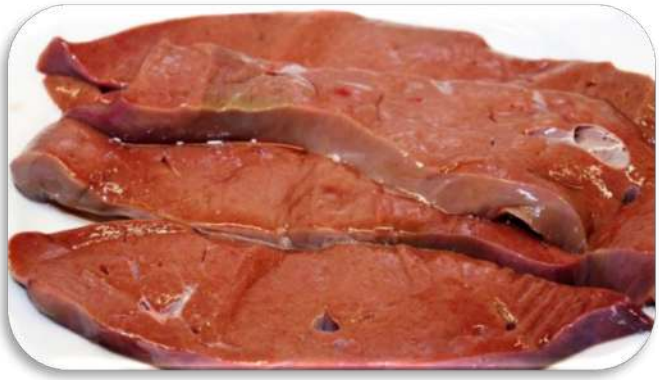
Pardo Suizo Carnes

FICHA TECNICA

HIGADO DE RES



1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Órgano glandular de color marrón intenso y de gran Actividad metabólica.

2. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO

TEMPERATURA MAX	-19°
Temperatura min	0
% grasa	N/a
Peso	3.5 -5kgs
COLOR CARACERISTICO	
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

Metales pesados según directiva 2001/22/CE

Pardo Suizo Carnes

3. NIVELES MICROBIOLOGICOS

MICRORGANISMOS	LIMITE DE ACTEPTACION
Aerobio	s 1x1 OE ufc/gr
enterobacterias	1x OE ufc/gr
escherichia coli	1x OE ufc /gr
staphylococccits aureus	1x OE ufc /gr
salmonella sp	ausencia en 25 gr
Listeria monocytogeno	ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástica, con funda de algodón.

Colgado en carro Jumbo

Envasado al vacío, en filmado y encocado

5. TRANSPORTE

vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACION TRAZABILIDAD

En la entrega en la etiqueta del producto, datos de fabricador No. presas/peso neto temperatura de conservación lote de producción.

Datos del cliente No. Lote fecha de producción y fecha de caducidad, No. Rgs Nombre del producto peso bruto peso neto datos fabricador.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 3 ªC la fecha de consumo proferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto y correspondiente a 10 días para el producto fresco sin envasar y a 21 días para producto empacado al vacío.

Pardo Suizo Carnes

FICHA TECNICA

CARNE DE RES



1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

carne de res localizada en la parte trasera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con un bajo porcentaje de grasa, apta para moler, cocinar y desmechar.

2. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO

TEMPERATURA MAX	-20°
Temperatura min	0
% grasa	N/a
Peso	1.5 -5kgs
COLOR CARACERISTICO	
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

Metales pesados según directiva 2001/22/CE

Pardo Suizo Carnes

3. NIVELES MICROBIOLOGICOS

MICRORGANISMOS	LIMITE DE ACTEPTACION
Aerobio	D 1x1 OE ufc/gr
enterobacterias	2x OE ufc/gr
escherichia coli	3x OE ufc /gr
staphylococccits aureus	3x OE ufc /gr
salmonella sp	ausencia en 25 gr
Listeria monocytogeno	ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástica, con funda de algodón.

Colgado en carro Jumbo.

Envasado al vacío, en filmado y encocado

5. TRANSPORTE

vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACION TRAZABILIDAD

En la entrega en la etiqueta del producto, datos de fabricador No. presas/peso neto temperatura de conservación lote de producción.

Datos del cliente No. Lote fecha de producción y fecha de caducidad, No. Rgs Nombre del producto peso bruto peso neto datos fabricador.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 3 ªC la fecha de consumo proferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto y correspondiente a 10 días para el producto fresco sin envasar y a 21 días para producto empacado al vacío.

Pardo Suizo Carnes

FICHA TECNICA

CARNE DE RES MOLIDA



1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

carne de res localizada en la parte trasera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con un bajo porcentaje de grasa, apta para moler, cocinar y desmechar.

2. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO

TEMPERATURA MAX	-20°
Temperatura min	0
% grasa	N/a
Peso	1.5 -5kgs
COLOR CARACERISTICO	
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

Metales pesados según directiva 2001/22/CE

Pardo Suizo Carnes

3. NIVELES MICROBIOLOGICOS

MICRORGANISMOS	LIMITE DE ACTEPTACION
Aerobio	D 1x1 OE ufc/gr
enterobacterias	2x OE ufc/gr
escherichia coli	3x OE ufc /gr
staphylococccits aureus	3x OE ufc /gr
salmonella sp	ausencia en 25 gr
Listeria monocytogeno	ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástica, con funda de algodón.

Colgado en carro Jumbo.

Envasado al vacío, en filmado y encocado

5. TRANSPORTE

vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACION TRAZABILIDAD

En la entrega en la etiqueta del producto, datos de fabricador No. presas/peso neto temperatura de conservación lote de producción.

Datos del cliente No. Lote fecha de producción y fecha de caducidad, No. Rgs Nombre del producto peso bruto peso neto datos fabricador.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 3 ªC la fecha de consumo proferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto y correspondiente a 10 días para el producto fresco sin envasar y a 21 días para producto empacado al vacío.

Pardo Suizo Carnes

FICHA TECNICA

LOMO DE CERDO



1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Es cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica la familia de los suidos, a la cual pertenece el cerdo, procede del jabalí o cerdo salvaje.

2. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO

TEMPERATURA MAX	-20°
Temperatura min	0
% grasa	N/a
Peso	1.5 -5kgs
COLOR CARACERISTICO	
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

3. NIVELES MICROBIOLOGICOS

MICRORGANISMOS	LIMITE DE ACTEPTACION
Aerobio	D 1x1 OE ufc/gr
enterobacterias	2x OE ufc/gr
escherichia coli	3x OE ufc /gr
staphylococccits aureus	3x OE ufc /gr
salmonella sp	ausencia en 25 gr
Listeria monocytogeno	ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástica, con funda de algodón.

Colgado en carro Jumbo.

Envasado al vacío, en filmado y encocado

5. TRANSPORTE

vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACION TRAZABILIDAD

En la entrega en la etiqueta del producto, datos de fabricador No. presas/peso neto temperatura de conservación lote de producción.

Datos del cliente No. Lote fecha de producción y fecha de caducidad, No. Rgs Nombre del producto peso bruto peso neto datos fabricador.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 3 ªC la fecha de consumo proferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto y correspondiente a 10 días para el producto fresco sin envasar y a 21 días para producto empacado al vacío.

Pardo Suizo Carnes

FICHA TECNICA

PAJARILLA



1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Es una de las vísceras de la vaca, es también conocida

Como el bazo y es de gran valor nutricional, por ser una víscera de producción de sangre que forma parte de los órganos que se constituyen en defensa del organismo.

2. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO

TEMPERATURA MAX	-20°
Temperatura min	0
% grasa	N/a
Peso	1.5 -5kgs
COLOR CARACERISTICO	
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

Metales pesados según directiva 2001/22/CE

Pardo Suizo Carnes

3. NIVELES MICROBIOLOGICOS

MICRORGANISMOS	LIMITE DE ACTEPTACION
Aerobio	D 1x1 OE ufc/gr
enterobacterias	2x OE ufc/gr
escherichia coli	3x OE ufc /gr
staphylococccits aureus	3x OE ufc /gr
salmonella sp	ausencia en 25 gr
Listeria monocytogeno	ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástica, con funda de algodón.

Colgado en carro Jumbo.

Envasado al vacío, en filmado y encocado

5. TRANSPORTE

vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACION TRAZABILIDAD

En la entrega en la etiqueta del producto, datos de fabricador No. presas/peso neto temperatura de conservación lote de producción.

Datos del cliente No. Lote fecha de producción y fecha de caducidad, No. Rgs Nombre del producto peso bruto peso neto datos fabricador.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 3 ªC la fecha de consumo proferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto y correspondiente a 10 días para el producto fresco sin envasar y a 21 días para producto empacado al vacío.

Pardo Suizo Carnes

FICHA TECNICA

PECHUGA



1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Musculo pectoral del pollo con el hueso central y con piel, sin alas, eviscerado y sin cuello.

2. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO

TEMPERATURA MAX	-20°
Temperatura min	0
% grasa	N/a
Peso	1.5 -5kgs
COLOR CARACERISTICO	
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

Metales pesados según directiva 2001/22/CE

Pardo Suizo Carnes

3. NIVELES MICROBIOLOGICOS

MICRORGANISMOS	LIMITE DE ACTEPTACION
Aerobio	D 1x1 OE ufc/gr
enterobacterias	2x OE ufc/gr
escherichia coli	3x OE ufc /gr
staphylococccits aureus	3x OE ufc /gr
salmonella sp	ausencia en 25 gr
Listeria monocytogeno	ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástica, con funda de algodón.

Colgado en carro Jumbo.

Envasado al vacío, en filmado y encocado

5. TRANSPORTE

vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACION TRAZABILIDAD

En la entrega en la etiqueta del producto, datos de fabricador No. presas/peso neto temperatura de conservación lote de producción.

Datos del cliente No. Lote fecha de producción y fecha de caducidad, No. Rgs Nombre del producto peso bruto peso neto datos fabricador.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 3 ªC la fecha de consumo proferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto y correspondiente a 10 días para el producto fresco sin envasar y a 21 días para producto empacado al vacío.

Pardo Suizo Carnes

FICHA TECNICA

MOLLEJAS



1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Mollejas frescas de pollo ausentes de vesículas biliares.

Extraídos en el proceso de evisceración del pollo en condiciones Higiénicas.

2.CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO

Temperatura min	0
% grasa	N/a
Peso	1.5 -5kgs
COLOR CARACERISTICO	
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

Metales pesados según directiva 2001/22/CE

Pardo Suizo Carnes

3. NIVELES MICROBIOLOGICOS

MICRORGANISMOS	LIMITE DE ACTEPTACION
Aerobio	D 1x1 OE ufc/gr
enterobacterias	2x OE ufc/gr
escherichia coli	3x OE ufc /gr
staphylococccits aureus	3x OE ufc /gr
salmonella sp	ausencia en 25 gr
Listeria monocytogeno	ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástica, con funda de algodón.

Colgado en carro Jumbo.

Envasado al vacío, en filmado y encocado

5. TRANSPORTE

vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACION TRAZABILIDAD

En la entrega en la etiqueta del producto, datos de fabricador No. presas/peso neto temperatura de conservación lote de producción.

Datos del cliente No. Lote fecha de producción y fecha de caducidad, No. Rgs Nombre del producto peso bruto peso neto datos fabricador.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y -18C la fecha de consumo proferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto y correspondiente a 10 días para el producto fresco sin envasar y a 20 dias para producto empacado al vacío.

Pardo Suizo Carnes

FICHA TECNICA

CORAZONES DE POLLO



1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Corazones frescos de pollo extraídos en el proceso de Evisceración del pollo en condiciones higiénicas.

2. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO

TEMPERATURA MAX	-15°
Temperatura min	0
% grasa	N/a
Peso	1.5 -5kgs
COLOR CARACERISTICO	
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

Metales pesados según directiva 2001/22/CE

Pardo Suizo Carnes

3. NIVELES MICROBIOLOGICOS

MICRORGANISMOS	LIMITE DE ACTEPTACION
Aerobio	D 1x1 OE ufc/gr
enterobacterias	2x OE ufc/gr
escherichia coli	3x OE ufc /gr
staphylococccits aureus	3x OE ufc /gr
salmonella sp	ausencia en 25 gr
Listeria monocytogeno	ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástica, con funda de algodón.

Colgado en carro Jumbo.

Envasado al vacío, en filmado y encocado

5. TRANSPORTE

vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACION TRAZABILIDAD

En la entrega en la etiqueta del producto, datos de fabricador No. presas/peso neto temperatura de conservación lote de producción.

Datos del cliente No. Lote fecha de producción y fecha de caducidad, No. Rgs Nombre del producto peso bruto peso neto datos fabricador.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y -18C la fecha de consumo proferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto y correspondiente a 10 días para el producto fresco sin envasar y a 20 dias para producto empacado al vacío.

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**ARROZ**	
	No registra	
	El arroz es la semilla de la *Oryza sativa*. Se trata de un cereal considerado como alimento básico son Granos enteros o quebrados con apariencia ovalada y de color blanco	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Arroz	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	No aplica	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Apariencia**	Grano ovalado largo
	Color	Beige
	Olor	Harina
	Sabor	harina
	pH	6.6
	Textura	Dura granulada
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	no registra	
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Liquido**	
	Solido	Granos ovalados
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno	
CANTIDAD	500g y 1000g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO (SI APLICA)	No aplica	
VIDA UTIL ESPERADA	12	**Meses**
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	**Ambiente**	25-30°C
	Refrigeración	
	Congelación	
NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	NTC 519 – 2001-09-26	
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad	

Powered by CamScanner

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**ARROZ**	
	No registra	
	El arroz es la semilla de la *Oryza sativa*. Se trata de un cereal considerado como alimento básico son Granos enteros o quebrados con apariencia ovalada y de color blanco	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Arroz	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	No aplica	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Apariencia**	Grano ovalado largo
	Color	Beige
	Olor	Harina
	Sabor	harina
	pH	6.6
	Textura	Dura granulada
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	no registra	
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Liquido**	
	Solido	Granos ovalados
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno	
CANTIDAD	500g y 1000g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO (SI APLICA)	No aplica	
VIDA UTIL ESPERADA	12	Meses
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	**Ambiente**	25-30°C
	Refrigeración	
	Congelación	
NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	NTC 519 – 2001-09-26	
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad	

Powered by CamScanner

FICHA DE PRODUCTO

La Cabaña

CÓDIGO NORMA	6900-EM-142		
ACTUALIZACION	AÑO	MES	DIA
	2016	08	18

NOMBRE DEL PRODUCTO

AZUCAR BLANCO (NACIONAL)

PRESENTACION

SACO 12.5 kg (25 Bolsas Polietileno **0.5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 12.5 Kg)

PAQ. 10 kg (1 Kg (200 **Sobres/Tubos 5 gr**) + Bolsa Polietileno 1 Kg + Polietileno Contenedor en Paquete de 10 Kg)

SACO 25 kg (50 Bolsas Polietileno **0.5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)

SACO 25 Kg (25 Bolsas Polietileno **1 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)

SACO 25 Kg (10 Bolsas Polietileno **2.5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)

BULTO 50 Kg (Papel Kraft Multicapa o Polipropileno Laminado)

ESPECIFICACIONES TECNICAS (NTC 611)

COLOR:	400 UI MAXIMO
TURBIEDAD:	400 UI MAXIMO
POL:	99.4 MINIMO
HUMEDAD:	0.07 % MAXIMO
CENIZAS:	0.150 % MAXIMO

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (FILTRACION POR MEMBRANA)

RECUENTO COLIFORMES:	80 UFC / 10 g MÁXIMO
RECUENO COLIFORMES FECALES:	10 UFC / 10 g MÁXIMO
RECUENTO BACTERIAS MESÓFILAS AEROBIAS:	200 UFC/g MÁXIMO
RECUENTO DE MOHOS :	100 UFC/g MAXIMO
RECUENTO DE LEVADURAS:	100 UFC/g MÁXIMO

COMPONENTES/INGREDIENTES:

SACAROSA:	99,4 % MINIMO
HUMEDAD:	0.07 % MÁXIMO
CENIZAS:	0.150 % MÁXIMO
DIÓXIDO DE AZUFRE SO_2 (SULFITOS):	10 mg/kg MÁXIMO

NOTA: El azúcar blanco especial no tiene aditivos, es el producto de la extracción de la sacarosa del jugo de la caña.

Este producto debe tener ausencia total de impurezas o elementos extraños

METALES PESADOS

ARSENICO, EXPRESADO COMO As:	1 mg/kg Máximo
COBRE, EXPRESADO COMO Cu:	2 mg/kg Máximo
PLOMO, EXPRESADO COMO Pb:	2 mg/kg Máximo

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR / APARIENCIA:	Cristales blancos, fluidos sin aglomeraciones
SABOR:	Dulce característico, sin sabores extraños
OLOR:	Característico, sin olores extraños

IDENTIFICACION DE LOTE/PRODUCTO (TRAZABILIDAD)

- Todo saco de azúcar es numerado, dicha numeración es en orden ascendente de acuerdo al producto que contiene
- Cada hora se registran los resultados de verificación de las especificaciones del producto junto con el número del bulto
- Cada masa (lote de producto en proceso) tiene un número de identificación el cual es registrado junto con los demás datos significativos para la trazabilidad del proceso (operarios que intervinieron, hora en que se elaboró, especificaciones de calidad y características de los materiales que se emplearon en el proceso)
- Todo lote queda identificado con el número del primer y último bulto que conforma el lote
- Con el número de cualquier bulto se pueden consultar o reconstruir la historia de los materiales precursores del lote

CONDICIONES DE CONSERVACION DEL PRODUCTO Y TIEMPO MAXIMO DE CONSUMO

El azúcar blanco es un producto prácticamente puro que contiene el 99.4 % mínimo de sacarosa. La sacarosa en su estado cristalino es una sustancia muy estable. Si las condiciones de temperatura y humedad que le rodean corresponden a un ambiente fresco y seco y el producto se mantiene dentro de un empaque hermético que impida su contacto con el aire y la humedad, se puede esperar que él no pierda sus características fisicoquímicas y organolépticas, y conserve sus propiedades edulcorantes y nutricionales por más de un año.

ELABORO-REVISO	APROBO	COORDINO
DEPTO. ELABORACIÓN	DIVISION FÁBRICA	DIVISIÓN CALIDAD

Powered by CamScanner

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**AZUCAR**	
PROVEEDOR	No registra	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	El azúcar blanco es el producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a proceso de refinacion.	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Caña	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	No aplica	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Apariencia**	Granulada
	Color	Blanco
	Olor	Incolora
	Sabor	Dulce
	Ph	No
	Textura	Dura granulada
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO		

	Coliformes totales. NMP/g. máximo Coliformes. FPM. UFC/10 g. máximo 3 80 Coliformes fecales. NMP/g Coliformes fecales. FPM. UFC/10 g < 3 < 10 Bacterias mesófilas aerobias. UFC/g Bacterias mesófilas aerobias. FPM. UFC/g < 200 < 200 Mohos y levaduras. UFC/g Mohos y levaduras. FPM. UFC/g < 100 < 100	
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Liquido**	
	Solido	Granulada
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno	
CANTIDAD	1000 g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO (SI APLICA)	No aplica	
VIDA UTIL ESPERADA	12	**Meses**
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	**Ambiente**	25-30°C
	Refrigeración	
	Congelación	

NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	NTC 611
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad

Powered by CamScanner

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**SAL**	
PROVEEDOR	No aplica	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Producto denominado como cloruro de sodio, popularmente conocido como sal común, ligeramente comestible y comúnmente es utilizado como condimento. (CONSERVANTE)	REFISAL *La máxima pureza para el mejor sabor*
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	fluoruro de potasio yodo de potasio y anticompactante ferrocianuro de sodio.	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA PRIMA Y/O INSUMO	**Apariencia**	Solido grumoso
	Color	Blanco
	Olor	Fuerte
	Sabor	Sal
	pH	7 (neutro)
	Textura	Grumosa
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA PRIMA Y/O INSUMO	No aplica	
ESTADO DE LA PRIMA Y/O INSUMO	Liquido	
	Solido	Solido grumoso
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno	
CANTIDAD	500g y 1000g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos liquidos disolver y homogenizar la mezcla.	
NUMERO DE	N° RSIAE17MO 1994.	

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA PASTA FIDEO
PASTA LA NIEVE



Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusion de harina
Descripción:

Empaque:

Bolsas plásticas BOPP mate y PP Cast, de 250 gr.

Caracteristicas Organolépticas:	
Aspecto	Masa precocida, homogéneo, crocante, en forma de plumita (penne), tornillos (fusilli), conchitas (gnocchi)
Color	Amarillo
Olor	Caracteristico del producto
Sabor	Caracteristico del producto

Características Físico – Químicas:	
Humedad %	11,5
Grasa Total %	0,0
Calorias Kcal/100g	350
Proteina %	8,08
Carbohidratos totales 65g	22%
Fibra dietaria total %	4,25
Colesterol mg/100g	<0,5
Determinación de gliadina	Negativo <5ppm

Powered by CamScanner

MOLINOS RIGAURTE	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2009-10-05
GQMA003	FICHA TECNICA CUCHUCO DE CEBADA	Aprobación: Gerencia Administrativa y Financiera

DESCRIPCIÓN	Producto obtenido de la selección, limpieza, trillado y molienda (hasta una determinada granulometría) de cebada clasificada para consumo humano.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar color uniforme y característico de la cebada, exenta de sabor y olor extraño. Libre de elementos extraños, insectos o fragmentos de estos, exenta de excrementos animales.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS	Humedad	%	Máximo 14
	Proteína	%	6,8 - 9,2*
	Plomo	mg/kg	Máximo 0,20
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Aeróbios Mesófilos	UFC/g	Máximo 300.000
	Hongos y levaduras:	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Escherichia coli	UFC/g	Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Máximo 1.000
	Coliformes Fecales	UFC/g	<3
	Determinación del contenido de Aflatoxinas	ppb	<10
INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 50G	Energía/Calorías	Kcal	180
	Proteína	%	5,5
	Grasa	%	2
	Carbohidratos	%	12
	Fibra Dietética	%	32
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	El Cuchuco de Cebada se empaca en bolsas de polietileno en presentación de 500 g, bajo la marca *CUCHUCO DE CEBADA*. Las arrobas contienen 25 libras de producto y tiene como empaque secundario polietileno transparente. El empaque cumple con las normas generales de rotulado y etiquetado		
PRESENTACION	Bolsas de 500 g Arrobas de 12.5 Kg		
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho. El cuchuco de Cebada debe transportarse en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar sobre el piso.		

* De acuerdo a las condiones de proceso bajo control estadístico de 3σ.

DOCUMENTO CONTROLADO

APROBADO POR: COORDINACIÓN-CONTROL CALIDAD	APROBADO POR: GERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

Powered by CamScanner

SuDespensa
de Granos Barragan S. A
Experiencia y tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 0899 - 2838534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293 850
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA

FRIJOL CARGAMANTO ROJO
FRIJOL BOLA ROJA
FRIJOL RADICAL
FRIJOL NIMA

BOGOTA, JULIO 23 DE 2010

SOLICITANTE: **ATACADAO DE COLOMBIA S.A.**

NOMBRE DEL EMPACADOR: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A

NIT: 830.111.367-5

MARCA PRODUCTO: MARCA SUDESPENSA

REGISTRO SANITARIO: NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO
CERTIFICADO # 2009021976

DESCRIPCION:

Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros phaseolus spp.
Frijol para consumo humano.
Se permite la presencia de :

Granos Dañados 2%
Materias duras 0.3%
granos partidos 2%
Variedades de Contraste 3%
Humedad 15 %

ADITIVOS No contiene

APORTE NUTRICIONAL X 60 Grs:

CALORIAS	150
PROTEINAS	12 gramos
GRASAS	1 gramo
CARBOHIDRATOS	24 gramos
FIBRA	12 gramos
CALCIO	73 miligramos
HIERRO	3 miligramos

Powered by CamScanner

SuDespensa
de Granos Barragan S. A.
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293 8583
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor caracteristico, color limpio, libre de impurezas.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION: COMERCIAL	Bolsa en polietileno de 500 o 1.000 gramos.
EMPAQUE:	El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.
VIDA UTIL:	8 meses.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
- El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE **ATACADAO DE COLOMBIA S.A.**
BOGOTA

SuDespensa
de Granos Barragán S. A.
Nit. 830.111.367-5

"SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A."
/Patricia.

Powered by CamScanner

SuDespensa
de Granos Barragan S. A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293 8383
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
PRODUCTO ARVEJA VERDE SECA

BOGOTA, JULIO 22 DE 2010

SOLICITANTE: **ATCADAO DE COLOMBIA S.A.**

NOMBRE DEL IMPORTADOR: Y EMPACADOR SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S. A.

NIT: 830.111.367-5

MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO SUDESPENSA

REGISTRO SANITARIO: NO REQUIERE REG SANITARIO
CERTIFICADO # 2009023331

DESCRIPCION:

Granos procedentes de la especie Psium Sativum L. comprende arvejas de forma esférica de colores generalmente uniformes amarillo claro, verde pálido, castaño, morado o jaspeado. Se permite la presencia de:

Granos Dañados : 6.0%
Granos Partidos 4.0%
Granos Abiertos 4.0%
Variedad de contraste 10.0%
Humedad 15.0%

INGREDIENTES: Arveja seca

ADITIVOS No Contiene

APORTE NUTRICIONAL X 60 G:

CALORIAS	160 Calorias
PROTEINAS	13 gramos
GRASAS	1 gramo
CARBOHIDRATOS	26 gramos
HIERRO	2.0 miligramos
CALCIO	59 miligramos

Powered by CamScanner

SuDespensa
de Granos Barragan S. A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA B - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293 8583
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

PRESENTACION COMERCIAL: Bolsa individual por 50 kilos.

EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 3.
El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE : **ATACADAO DE COLOMBIA S.A.**
BOGOTA

SuDespensa
de Granos Barragán S. A.
Nit. 830.111.367-5

"SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A."
/Patricia.

Powered by CamScanner

SuDespensa
de Granos Barragan
CORABASTOS - BODEGA B - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293 8383
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
LENTEJA SECA

BOGOTA, JULIO 22 DE 2010

SOLICITANTE: **ATACADAO DE COLOMBIA S.A.**

NOMBRE DEL IMPORTADOR Y EMPACADOR SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S. A.

NIT: 830.111.367-5

MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO SUDESPENSA

REGISTRO SANITARIO: NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO
CERTIFICADO # 2009017725

DESCRIPCION:

Comprende los granos procedentes de la especie Lens sculenta Moench. Corresponde a lenteja con tegumentos externos de color marrón o verde caracteristicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de:
Materias duras 0.5%
Granos dañados 5.0%
Granos abiertos 5.0%
Granos partidos 3.0%
Variedades de Contraste 5.0%
Humedad 13%
Certificado de calidad de origen.

INGREDIENTES: Lenteja seca

ADITIVOS No Contiene

APORTE NUTRICIONAL X 60 G:

CALORIAS	160 calorías
PROTEINAS	15 gramos
GRASAS	1 gramos
CARBOHIDRATOS	23 gramos
CALCIO	5 miligramos
HIERRO	3.0 miligramos

Powered by CamScanner

SuDespensa
de Granos Barragán S.

CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 7
TELEFONOS: 453 9257 - 273 9899 - 2930534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293 8140
FAX. 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SUDAMERICA

PRESENTACION COMERCIAL Bolsa individual por 50 kilos.

EMPAQUE: Bolsa en polipropileno de baja densidad calibre 3.
El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE : **ATACADAO DE COLOMBIA S.A.**
BOGOTA

SuDespensa
de Granos Barragán S. A.
Nit. 830.111.367-5

"SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A."
/Patricia

Powered by CamScanner

Suraceites S.A.

FORMATO TECNICO FTPT-102- FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite vegetal 100 % soya – **SOLISOYA**
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**SURACEITES S.A.** **NIT: 900.281.157-7**
Numero del Registro Sanitario o del certificado del Requerimiento	Registro Sanitario Numero **RSAD1815303**
Descripción del Alimento	Aceite extraído de la semilla vegetal de soya. Corresponde a aceite comestible es decir aceite apto para el consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o fisicoquímicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, degomado, blanqueado, desodorizado y perfectamente refinado.
Ingredientes	Aceite Vegetal de Soya fortificado.
Análisis Proximal	Por el proceso de refinación este aceite es 100% libre de grasas trans. Contiene vitamina A y E.
Características Organolépticas	Color: Lovilond 5 ¼ Rojo 1.6 Amarillo 10 Aspecto: Liquido viscoso Sabor: Neutro característico (inoloro). Norma que cumple NTC 254 aceite de soya

Características fisicoquímicas

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Densidad relativa 25º C/25º C	0.917	0.924
Índice de Yodo	120	141
Índice de Saponificación	188	195
188 índice da refracción a 25º C	1.4720	1.4750

Carrera 72 G No. 43 - 96 Sur
Barrio La Chucua
Bogota, D.C. - Colombia
Tels: 710 7903 - Telefax 710 7897

Powered by CamScanner

Suraceites S.A.

Aditivo	No contiene
Presentación Comercial	Frasco: 120 ml, 250 ml, 500 ml, 900 ml, 1000 ml, 2000 ml, 3000 ml, 5000 ml, Garrafa de 20 litros, Hidrogenado, algodón.
Tipo y Características del empaque	Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Condiciones del Embalaje	Envase plástico caja 24 unidades x 500 c.c
Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento	Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento esta establecida en el empaque.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Vehiculo con furgón o campados sin fisuras en su estructura, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.
Dirección y Teléfonos	Carrera 72 G Nº 42-96 sur Barrio La Chucua Teléfonos: 7107897-7107903

Nota: Se anexa la ficha técnica entregada por el fabricante con el respectivo membrete (en original)

REPRESENTANTE LEGAL:
CAMPO ERNESTO MARTINEZ

Carrera 72 G No. 43 - 96 Sur
Barrio La Chucua
Bogota, D.C. - Colombia
Tels: 710 7903 - Telefax 710 7897

Powered by CamScanner

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS
SUPER A 100% SOYA

Pide al cliente o a quien reciba la presente Hoja de Seguridad, leerla cuidadosamente para que conozca y comprenda los peligros asociados con el producto. Es conveniente que el lector consulte obras de referencia o a expertos en el tema a fin de entender y utilizar correctamente la información contenida en la presente Hoja de Seguridad.

Para asegurar la manipulación correcta de la sustancia, usted debe:

1.- Comunicar a sus empleados, agentes y contratistas o cualquier otra persona que pudiese utilizar este material, la información contenida en esta hoja así como cualquier otra información relativa a los riesgos y medidas de seguridad.
2.- Suministrar una copia a cada uno de sus clientes para este producto, y
3.- Proveer esta misma información a cada uno de sus clientes para este producto, además de pedir a sus clientes que notifiquen a sus empleados, clientes y otros usuarios del producto con esta información.

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS

Fecha de vigencia: Febrero 2009

Sección 1: **Identificación de la sustancia química y del proveedor**

Nombre de la sustancia química	: **ACEITE DE SOYA**
Código del producto	: -----
Proveedor	: Comercializadora maluvea
Dirección	: **calle 42 sur N° 24B-03 barrio ingles**
Fono	: **2-4788200 Fax: 2-4788201**
Fonos de emergencia	: **Quilicura: 02-4788111 CITUC (Emergencia Química): 2-2473600**
e-mail	: **jyanez@oxiquim.cl**

Sección 2: **Información sobre la sustancia o mezcla**

Nombre químico (IUPAC)	: **Aceite de Soya**
Fórmula química	: Mezcla de ácidos grasos naturales.
Sinónimos	: No posee
No. CAS	: 68152-81-8
No. NU	: **No tiene, según NCh 382 Of. 2004**

Powered by CamScanner

Sección 3: **Identificación de los riesgos**

Marca en etiqueta :**ACEITE 100% SOYA**

Clasificación de riesgos del producto químico:

Salud: 1 **Inflamabilidad:** 0 **Reactividad:** 0

a) **Riesgos para la salud de las personas**: El producto puede causar en algunas personas cuadros alérgicos.
Efectos de una sobreexposición aguda (por una vez):
Inhalación : Los vapores y las nieblas son irritantes de las membranas mucosas y del sistema respiratorio.
Contacto con la piel : El producto es irritante de la piel y puede absorberse a través de ella. El contacto prolongado puede causar dermatitis.
Contacto con los ojos : Es un irritante severo de los ojos. El vapor irrita los ojos.
Ingestión : Causa irritación gastrointestinal, la que incluye quemaduras, náuseas, vómitos y diarrea.
Efectos de una sobreexposición crónica (largo plazo): La exposición crónica puede causar alergia a la piel, neumonitis y edema pulmonar.
Condiciones médicas que se verán agravadas con la exposición al producto: Las personas con afecciones crónicas a la piel no deben exponerse al producto.
b) **Riesgos para el medio ambiente:** El producto presenta peligros para el ambiente similares a los que presentan otros aceites.
c) **Riesgos especiales de la sustancia:** El mayor peligro del peligro del producto es su carácter irritante de la piel y del aparato respiratorio.

Sección 4: **Medidas de primeros auxilios**

En caso de contacto accidental con el producto, proceder de acuerdo con:
Inhalación : Lleve a la persona al aire no contaminado y ayúdela a respirar, si es necesario. Si persisten molestias, consulte a un médico.
Contacto con la piel : Lave de inmediato con agua y jabón. Si hay irritación o ésta no disminuye, consulte a un médico.
Contacto con los ojos : Lave de inmediato con abundante agua corriente a lo menos por 15 minutos.
Ingestión : Contacte de inmediato a un médico. **NO INDUZCA LOS VÓMITOS.**
Notas para el médico tratante: Trate a la persona de acuerdo a los síntomas presentes.

Powered by CamScanner

ACEITE A 100% SOYA

Sección 5: **Medidas para lucha contra el fuego**

Agentes de extinción : CO_2, polvo químico seco o agua en forma de niebla.
Procedimientos especiales para combatir el fuego: Refrigere los contenedores expuestos a fuego. Ataque el fuego con el viento en la espalda.
Equipos de protección personal para el combate del fuego: Proteja las vías respiratorias con equipos de respiración autocontenidos.

Sección 6: **Medidas para controlar derrames o fugas**

Medidas de emergencia a tomar si hay derrame del material: Mantenga alejadas a las personas no relacionadas con el derrame. Haga diques para contener y guiar el derrame.
Equipo de protección personal para atacar la emergencia: Traje químico que evite el contacto con la piel. Botas de protección química. Protección respiratoria de máscara con filtros contra vapores orgánicos.
Precauciones a tomar para evitar daños al medio ambiente: Absorba el producto con material inerte. Recoja el material y colóquelo en contenedores cerrados para su posterior disposición.
Métodos de limpieza : Los últimos restos pueden ser barridos con chorros de agua.
Método de eliminación de desechos: Pueden incinerarse en instalaciones especialmente diseñadas al efecto.

Sección 7: **Manipulación y almacenamiento**

Recomendaciones técnicas: Trate el producto con las precauciones propias de cualquier aceite: no permita su mezcla con sustancias porosas, tales como género, papel, aislación, etc., ya que, si se dan las condiciones, puede generarse combustión espontánea.
Precauciones a tomar : En los lugares en que se use el producto debe haber buena ventilación.
Recomendaciones sobre manipulación segura, específicas: No use aire para la manipulación del producto. Los envases pueden reusarse, con limpieza adecuada, en el mismo producto. Si no fuese así, debe inutilizarse los envases para impedir mezclas no deseadas.
Condiciones de almacenamiento: Almacene en lugar seco, al abrigo del sol directo y bien ventilado.
Embalajes recomendados y no adecuados por el proveedor: Son adecuados los tambores metálicos en que se entrega el producto.

Powered by CamScanner

Sección 8: **Control de exposición/protección ambiental**

Medidas para reducir la posibilidad de exposición: En los lugares de trabajo con el producto debe haber buena ventilación, ya sea natural o forzada. Cuando no existan las condiciones esta última condición debe ser cumplida. Por otra parte asegure que el traje de PVC lee asegure protección completa y no exista posibilidad de contacto con el producto.
Límite permisible ponderado (LPP), absoluto (LPA) y temporal (LPT): No regulado
Protección respiratoria : Máscara completa con filtros para vapores orgánicos.
Guantes de protección : De protección química, de puño largo.
Protección de la vista : Use lentes de protección química.
Otros equipos de protección: Use traje completo de PVC o similar, de forma tal de evitar el contacto de la sustancia con el cuerpo.
Ventilación : Debe haber en los lugares de trabajo con el producto, ya sea natural o forzada.

Sección 9: **Propiedades físicas y químicas**

Estado físico	: Líquido
Apariencia y olor	: Negro
Concentración	: 100 %.
PH	: No corresponde.
Temperatura de descomposición	: Dato no disponible.
Punto de inflamación	: 101 °C
Temperatura de autoignición	: 281 °C.
Peligros de fuego o explosión	: No tiene.
Presión de vapor a 20°C	: Dato no disponible.
Densidad de vapor	: > 1.
Densidad a 20°C	: 0,943 – 0.968.
Solubilidad en agua y otros solventes	: Insoluble en agua.

Sección 10: **Estabilidad y reactividad**

Estabilidad : Estable.
Condiciones que se deben evitar: Evite exponer al sol directo. Evite fuentes de ignición.
Incompatibilidad (materiales que se deben evitar): Evite el contacto con oxidantes y corrosivos fuertes.
Productos peligrosos de la descomposición: Los mismos que de combustión.
Productos peligrosos de la combustión: CO, CO2.
Polimerización peligrosa: No debería ocurrir.

Powered by CamScanner

Sección 16: **Otras informaciones**

No hay.

Los datos consignados en esta Hoja de Datos fueron obtenidos de fuentes confiables. Sin embargo, se entregan sin garantía expresa o implícita respecto de su exactitud o corrección. Las opiniones expresadas en este formulario son las de profesionales capacitados de OXIQUIM S.A. La información que se entrega en él es la conocida actualmente sobre la materia.

Considerando que el uso de esta información y de los productos está fuera del control de OXIQUIM S.A., la empresa no asume responsabilidad alguna por este concepto. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.

JYG/

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA: CHANCACA O PANELA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: CHANCACA O PANELA
Denominación técnica:
Tipo de alimentos: No Perecibles
Grupo de alimentos: Azúcar y derivados
Unidad de medida: Kilogramo (kg)
Descripción General: La chancaca o panela, es un producto dulce, obtenido de la evaporación de los jugos de caña y la cristalización de la sacarosa, el mismo que contiene minerales y vitaminas, es de color marrón oscuro, en estado sólido y compacto.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

La chancaca o panela es fuente de azúcar y otros componentes nutritivos, proveniente del jugo de caña de azúcar concentrado a alta temperatura. Se presenta en bloques compactos de acuerdo a la forma del moldeado recibido. Se utiliza en la preparación de dulces, bebidas y como endulzante en mezclas con otros alimentos.

b) REQUISITOS

I) Documentación obligatoria

Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.

El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

II) Atributos del bien

Requisitos físico – químico

Humedad	:	Máximo 2%
Ceniza	:	1.46 – 1.53%
Azucares reductores	:	4 – 11 %
Sólidos solubles	:	96 ± 2°Brix
Sólidos no solubles	:	Máximo 1.5%

Powered by CamScanner

iii) Requisitos microbiológicos*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4×10^2	2×10^3
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

(*) R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio VI.2).

c) OTROS

i) Envase

Bolsas de polietileno de alta densidad u otro material apropiado, para proteger el producto de la contaminación y la humedad del ambiente, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".

ii) Presentación

Envases de 0.1 kg, 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg.

Consideración para la modalidad productos: El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales:

a) Chicas: 0.1 kg, 0.25 kg, 0.5 kg.
b) Grandes: 0.75 kg, 1.0 kg

iii) Tiempo de vida útil

Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción del producto.

iv) Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - *Adoptada 1985*, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

a) Nombre del producto.
b) Forma en que se presenta.
c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han

Powered by CamScanner

empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.

d) Peso del producto envasado.
e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
f) Sistema de identificación del lote de producción.
g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
h) Número del Registro Sanitario.
i) Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

En caso de fraccionamiento de productos sujeto a Registro Sanitario, el contenido del rotulado debe cumplir con lo establecido en el artículo 80° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

v) Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. Nº 007-98-SA).

vi) Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D. S. N° 007-98-SA.

Powered by CamScanner

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA**
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA**
NORMATIVIDAD	**NTC 267, decreto 1944/1996, Codex Alimentarius, Resolución 5109/05, Decreto 3075/97.**
GENERALIDADES	Producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común *Triticumaestivum L.*, o trigo ramificado, *Triticumcompactum Host.*, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado (NTC 267).
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Debe contar con los siguientes documentos: • Cámara de comercio • RUT • Certificado de calidad (Que incluya microbiológico, fisicoquímico y organoléptico). • Concepto sanitario y registro sanitario vigente emitido por el INVIMA. • Carne de manipulación de alimentos. • Carne de ARP. • Concepto favorable del el vehículo. • Debe provenir de marcas harineras reconocidos. Los anteriores documentos deben de entregarse por el vendedor al comisionista el día de la negociación.

REQUISITOS GENERALES	La Harina de Trigo es un producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de trigo sin cáscara, sano y limpio. Debe estar libre de impurezas, suciedad, objetos extraños, etc, Impurezas inorgánicas tales como piedras, etc. No debe exceder los límites de metales contanminantes, plomo mg/Kg máx 0.2y cadmio mg/Kg máx 0.2.

Powered by CamScanner

REQUISITOS ESPECIFICOS		**ORGANOLÉPTICOS**	
		Atributo	**Calificación**
		Color	Característico
		Olor	Característico
		Textura	Granulada
		FISICOQUIMICO	
		Humedad, %	máx 14.5
		Proteína (Nx5.7) fracción de masa en base seca	Min 7.0
		Metales contaminantes	
		MICROBIOLÓGICO	
		Recuento de bacterias *mesófilas aerobias UFC/g*	200.000
		Recuento de *E. Coli UFC/g*	<10
		Detección de *salmonella* /25g	Ausencia
		Recuento de *mohos y levaduras UFC /g*	3000
		Recuento de *S. Aureus*UFC/g	< 100
		Recuento de *BacillusCereus UFC/g*	500

EMPAQUE Y ROTULADO	Empacado externamente en sacos ó lonas, internamente en bolsa de polipropileno ópoliolefina de alta densidad por 50 Kg. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso cumpliendo con la NTC 1792 "Embalajes. Sacos tejidos de polioefinas para embalaje". No se aceptan empaques abiertos, deben venir en su empaque original sin presencia de suciedad. Para el cumplimiento de los requisitos de Rotulado éste debe venir impreso en un lugar visible según lo establecido en la Resolución del Min. De Protección Social 5109/2005.
VIDA ÚTIL	12 meses contados a partir de la fecha de producción. Para ser recibidos en la bodega debe tener como máximo 3 meses de elaboración.

Powered by CamScanner

CONTROL DE CALIDAD FIT 007	HOJA 1 DE 2 Versión: 1

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – HARINA DE TRIGO LA NIEVE TRADICIONAL

DEFINICIÓN	Producto alimenticio obtenido de la molienda y cernido de granos de trigo *triticum aestivum L.* ó trigo ramificado *Triticum compactum Host* o una mezcla de los mismos. Y fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Niacina, Ácido fólico y hierro.
	SIN ADITIVOS
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Humedad : 13.6 % Cenizas : 0.61 % Proteína : 12.00 % Fibra : 1.20 % Grasa : 1.10 % Carbohidratos : 76.00 % Absorción : 56 % Gluten Húmedo : 30 % Gluten seco: 10. % Granulometría pasa a traves de tamiz212 µ.: 98 %
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Mohos y levaduras / gr: 1000 – 5000 Recuento de Aerobios Mesofilos UFC /gr: 200.000 – 300.000 Detección de Salmonella /25 g: AUSENTE Recuento de S. Aureus coagulasa positiva: < 100 Detección de E. Coli / g: AUSENTE Recuento de Bacillus Cereus: 700 – 1.000
	Tenacidad (P) : 50 – 120 Elasticidad (L) : 70– 140 Hinchamiento (G): 17 – 25 Característica Panificable (P/G) : 2,0 – 7,0 Equilibrio (P/L) : 0,3 – 1,5 Fuerza (W x 10^{-4}) : > 180
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color blanco característico, sabor y aroma característico, textura suave y apariencia general del producto: polvo fino, libre de insectos, gorgojos, larvas o fragmentos de palos, espigas y mugre o cascarillas.
CARACTERÍSTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO	Producto no perecedero, manténgase alejado de olores fuertes y en lugar libre de humedad.

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – HARINA DE TRIGO LA NIEVE TRADICIONAL

APORTE CALÓRICO	318.70 Kcal/ 100 g.
APORTE DE MICRONUTRIENTES EN 1 KG DE HARINA DE TRIGO	Vitamina B1: 6 mg Vitamina B2: 4 mg Niacina: 55mg Ácido Fólico: 1,5mg Hierro: 44mg
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	Bolsas de polietileno de baja densidad calibre 2 (LDPE) extruido, en presentación 500 g .
CONDICIONES DE EMBALAJE	Polietileno x 25 unidades.
VIDA ÚTIL ESPERADA	7 meses en las condiciones de almacenamiento recomendadas.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO	El producto debe protegerse de el contacto con el agua durante su transporte y almacenamiento, mantenerse en un lugar fresco alejado de olores fuertes y de roedores.

Powered by CamScanner

	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2010-04-19
GCMA003	FICHA TÉCNICA HARINA DE TRIGO	Aprobación: Gerencia Administrativa y Financiera

DESCRIPCIÓN	Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo del trigo con características de gluten fuerte, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda en el que se separa germen y afrecho o salvado, y finalmente cernido hasta obtener el grado de finura especificada.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar color blanco uniforme y característico de la harina de trigo, exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio, amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños, insectos o fragmentos de estos y de excremento animal.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS	Humedad	%	Máximo 14,5
	Proteína	%	Mínimo 9
	Cenizas	%	0,55-0,65
	Granulometría malla 0,710 µ N° 25	%	Máximo 5%
	Acidez	mg	Máximo 130
	Plomo	mg/kg	Máximo 0,20
	Cadmio	mg/kg	0.2
	Hierro	±ppm	44
	Ácido Ascórbico	±ppm	90
ESPECIFICACIONES REOLÓGICAS	Trabajo Alveográfico (W)	Julios	≥ 300 x 10 -4 joules
	Equilibrio (P/L)	m/m	1,1- 2,0
	Tiempo de Maduración	días	5 - 30
	Gluten Húmedo	%	>30
ESPECIFICACIONES DE PANIFICACIÓN	Volumen	cc	≥1500
	Absorción	%	≥ 54
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Aerobios Mesófilos	UFC/g	Máximo 300.000
	Hongos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	Ausente
	Detección de Salmonella	25g	Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Máximo 1000
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<100
	Determinación del contenido de Aflatoxinas	ppb	<10
INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100G	Energía/Calorías	Kcal	350
	Proteína	%	11.5
	Carbohidratos	%	75
	Grasa	%	1
	Fibra	%	1.2
	Hierro	mg	4.4
	Vitamina B1	mg	0.6
	Vitamina B2	mg	0.4
	Vitamina B3	mg	5.5
	Acido Fólico	mg	0 15
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina de Trigo Fortificada en presentaciones de 500, 1000 y 2000 gramos se empaca en lámina de polietileno bajo las marcas Apolo, Farallones, Ricaurte, Ricarina, Nevada y Riquita. Las arrobas contienen 25, 20 ó 10 unidades de producto dependiendo de su presentación y tienen como empaque secundario polietileno transparente; la Harina de Trigo Fortificada en presentaciones de 12,5 y 50 kilos se empaca en bolsas de polipropileno bajo las marcas Apolo, Farallones, Ricaurte, Nevada y Ricarina. El empaque cumple con las normas generales de Rotulado y Etiquetado.		
PRESENTACION	Bolsas de 500, 1000 y 2000 g.		
	Arrobas de 12.5 Kg		
	Bultos de 50 kg		
VIDA ÚTIL	1 año a partir de la fecha de fabricación para las referencias 500, 1000 y 2000 g.		
	6 meses a partir de la fecha de fabricación para las referencias 12.5 y 50 Kg.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	La harina de trigo fortificada debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.		

APROBADO POR: COORDINACIÓN CONTROL CALIDAD	APROBADO POR: GERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

Powered by CamScanner

Descripción

Producto obtenido a través del proceso de producción de molienda húmeda del grano de maíz, lavado y secado en condiciones determinantes que permite mantener sus condiciones naturales.
Este no posee ninguna modificación química y esta libre de aditivos.
Se presenta en forma de polvo fino blanco, posee alta movilidad, esta libre de impurezas, es inoloro y libre de partículas negras.
Es empelado en diversas aplicaciones industriales y en la producción de alimentos y bebidas.

Áreas de aplicación

Las características del almidón de maíz, lo convierten en un ingrediente que provee propiedades funcionales especiales a una variada gama de productos y además mejora los procesos de fabricación de los alimentos.
Los almidones de maíz, poseen un sin número de aplicaciones y usos, los cuales permiten mejorar el valor nutricional, textura, apariencia, color, sabor, viscosidad, rendimiento, ayudan a mantener la frescura, los cuales disfrutamos todos los días en productos como cerveza, refrescos, jugos, lácteos, carnes, aderezos, salsas, arequipes, helados, confites (dulces blandos y duros), snacks, cereales para el desayuno, compotas y alimentos para bebes, coladas, galletas, coberturas, mezclas de panadería, polvos para hornear, sopas y alimentos instantáneos, edulcorantes, así como también en la industria farmacéutica, cosmética, papel corrugado, adhesivos, detergentes, textil, petrolera, biocombustibles, construcción/wallboard, biopolímeros, entre otros.
El almidón nativo baja humedad, se emplea como aditivo alimenticio en los productos o procesos en que la humedad es critica, como pre-mezclas de alimentos en polvo o deshidratados, donde mantiene el equilibrio de humedad garantizando la conservación y el estado del producto como aditivo anti apelmazamiento en sólidos granulares.

Beneficios

Espesante, gelificante, vehículo extensor, estabilizante, texturizante, agente de moldeo, lubricante.

Dosis

Según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Almidón de maíz.

Powered by CamScanner

Especificaciones físico-químicas

	Normal	Baja humedad
Forma física	polvo fino	polvo fino
Color	blanco	blanco
Olor	inoloro	inoloro
Sabor	característico	característico
Humedad (%)	13.5 máx.	8.0 máx.
pH (%)	6.0 máx.	6.0 máx.
Proteínas (%)	0.60 máx.	0.60 máx.
Dióxido de azufre (ppm)	60 máx.	60 máx.
Cenizas sulfatadas (%)	0.50 máx.	0.50 máx.
Granulometría – pasa # 100 – (%)	90	90

Especificaciones microbiológicas

Recuento total (ufc/g)	< 5000	< 5000
Levaduras (ufc/g)	< 200	< 200
Hongos (ufc/g)	< 200	< 200
Coliformes (ufc/g)	< 10	< 10

Especificaciones de metales pesados

Disponible según requerimiento.

Datos nutricionales

Disponible según requerimiento.

Almacenamiento

Se recomienda almacenar en un lugar fresco y seco.

Embalaje

Bolsa especial multipliego de papel blanco por 25 kg, paletizada en pallets de 1.00 x 1.20 metros en estibas de 1250 kg. Para el caso del almidón de baja humedad, la bolsa posee un encapado interior de polietileno que evita la alteración de la humedad.

Powered by CamScanner

Pureza y legislación

Deben siempre consultarse las regulaciones locales en materia de alimentación referentes a la situación de este producto, ya que la legislación sobre su uso puede variar de un país a otro. Podemos facilitar más información sobre el estado legal de ese producto a petición.

Seguridad y manipulación

La hoja de seguridad del material está disponible según se requiera.

País de origen

Colombia.

Certificación Kosher

No aplica.

GMO

Disponible según requerimiento.

Alérgenos

Disponible según requerimiento.

CONTROL DE CALIDAD

ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACCION DEL CLIENTE
cimpa s.a.s.
REVISADO
GESTION DE CALIDAD

CIMPA S.A.S, declara que los resultados reportados en el presente certificado, son tomados de la información suministrada por nuestro Proveedor, por lo tanto se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. Dicha información no exime a Nuestros Clientes de realizar sus propios análisis.

Powered by CamScanner

Ficha técnica de producto terminado

Código sap	156377	165726
Producto	Maizena® Fécula de Maíz Santa Fe	Maizena® Fécula de Maíz Santa Fe
Presentación	Corrugado con 6 Bolsas de 500 g c/u	Corrugado con 10 Bolsas de 2,3 Kg c/u
Código individual	7411000343364	7411000343364
Vida útil	24 meses	24 meses
T° de almacenamiento	24°C	24°C

Ingredientes

Fécula de Maíz Santa Fe (contiene sulfitos).

Descripción del producto

La Fécula de Maíz es el almidón de maíz sin modificar, es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como ...nte espesante y de retención de humedad en diferentes ...ductos alimenticios. Maizena® Fécula de Maíz Santa Fe es la más conocida en el mercado por su alta calidad.

Tamaño de porción: 25 g (2 cdas)
Porciones por envase: 20 aprox.

Calorías	100 kcal	5%
Calorías de grasa	45	2%
Grasa total	2.5 g	3%
Grasa saturada	0.4 g	2%
Colesterol	0.0 mg	0%
Grasas Trans	0 g	
Sodio	150 mg	7%
Carbohidratos totales	18.0 g	6%
Fibra dietética	0.0 g	0%
Azúcares	0 g	
Proteína	0.5 g	0%
Vitamina C		0%

*Los porcentajes de valor diario (VD) están basados en una dieta de 8374 kj (2.000 kcal).

Empaque

Configuración de tarima
6 bolsas de 2,3Kg
Corrugados por cama: 10
Camas por tarima: 3
Total de corrugados por tarima: 30

Configuración de tarima
10 bolsas de 2,3Kg
Corrugados por cama: 4
Camas por tarima: 5
Total de corrugados por tarima: 20

Dimensiones y peso

Longitud	44.6 cm
Ancho	20.6 cm
Altura	30.2 cm
...umen	0.0277M3
...so bruto máximo	14.379 Kg
Peso Neto	13.8 Kg



Detalles

BENEFICIOS

- Agente de ligazón para líquidos, da cuerpo a preparaciones como atoles, salsas, sopas, cremas, etc.
- Sustituto de harina en pasteles, galletas, pastas, frituras, etc.
- Absorbe una cantidad mucho mayor de humedad que la harina de trigo, por tanto se obtienen panes y pasteles más suaves y esponjosos.
- No contiene gluten.

VERSATILIDAD CULINARIA

Producto usado principalmente para espesar salsas calientes o dulces y guisados. Es usada también para la elaboración de helados, tamales, empanizados y capeados ligeros.

PREPARACIÓN:



Sugerencia de **utensilios.**



Disuelva el producto siempre en líquido frío (leche o agua) para evitar formar grumos.



Preferiblemente no deje de revolver.

Recomendación de Uso:
Los ingredientes como el huevo, la grasa y la leche, debe sacarlos del refrigerador minutos antes de comenzar

Powered by CamScanner

caes PIURA	**FICHA TECNICA HARINA DE PLATANO**	**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**
Aprobado: Elber Meza Cunguia	Elaborado: Kevin German Tavara Saavedra — Fecha: Septiembre 2017	Versión: 2017- 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	**HARINA DE PLATANO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es obtenido a base del banano organico verde, donde son pelados, lavados, picados y secados. Posteriormente es molido y tamizado, la harina es rica en almidon y carbohidratos, con una elevada fuente de minerales.
LUGAR DE ELABORACION	Corredor Andino de la Sierra de Piura, Provincia de Ayabaca, distritos de Frias, Montero, Sicchez y jilili.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Organoleptico

Caracteristica	Resultado
Aspecto	Polvo sin grumos
Color	Crema blanquesino
Olor	Arona dulce caracteristico del banano
Sabor	Caracteristico al producto.
Textura	Polvo sin grumos
Humedad (g/100g)	12.4%

Composición Nutricional

Caracteristica	Resultado	Metodo de Ensayo
Energia (Kcal)	307	Calculo
Carbohidratos (g/100g)	80.6	Calculo(no incluye fibra cruda)
Proteina (g/100g)	3.9	Kejeldhal method
Calcio (mg)	26	ACC 4070 Elements of Atomic Absortion
Grasa (g)	0.5	Sxoleth Method
Hierro (mg)	4.4	Iron Method ISI Food analisis 1984- page 44

Microbiologicos

Caracteristica	Resultado	Metodo de Ensayo
Aerobicos mesofilos numeracion (recuento estandar en placa) ufc/g.	<10	ICMSF. Pag 117-123 2da edicion, edit. Acribia.
Bacilus Cereus (numeracion) ufc/g	<100	ICMSF. Pag 285-286 2da
Coliformes bacteris numeracion (NMP/g)	<3	ICMSF. Pag 132-134 2da
E.coli numeracion (NMP/g)	<3	ICMSF. Pag 139-142 2daEdicion, edit. Acribia
Hongos: Levaduras Numeracion (ufc/g)	<10 est	NOM-111-SSA1-1994,
Hongos: Mohos Numeracion (ufc/g)	<10 est	NOM-111-SSA1-1994,
Salmonela deteccion (25g)	ausencia	ICMSF. Pag 172-177 2da edicion, edit. Acribia.
Stafilococus Aureus Numeracion (ufc/g)	<10 est	ICMSF microorganis 1978

PRESENTACION DE ENVASADO	25kg	Sacos de polipropileno laminado y papel Karft . Etiqueta impreso full color, papel autoadhesivo barnizado, con diseño y logo del producto, registro sanitario, fecha de produccion y vencimiento.
		Embalaje: UNICO
	500g	Bolsa de Polietileno de 2" de espesor. Etiqueta impreso full color, papel autoadhesivo barnizado, con diseño y logo del producto, registro sanitario, fecha de produccion y vencimiento.
		Embalaje: Caja de carton doble corrugado de 60 x 46 x 40cm, en esta caja se empacaran 10 unidades en su interior.
	250g	Bolsa de Polietileno de 2" de espesor. Etiqueta impreso full color, papel autoadhesivo barnizado, con diseño y logo del producto, registro sanitario, fecha de produccion y vencimiento.
		Embalaje: Caja de carton doble corrugado de 60 x 40 x 20cm, en esta caja se empacaran 20 unidades en su interior.

COLORACION	Polvo de coloración blanco pardusco de facil digestion y suceptible a la humedad.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color, olor, sabor y textura caracteristicos de la harina de platano
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Norma Tecnica Peruana en uso que establece las definiciones, clasificacion y requisitos que debe cumplir la harina de platano para consumo humano NTP 011.700:2009.
VIDA UTIL ESPERADA Y TIPO DE CONSERVACION	Durante la distribucion y comercializacion la carga debe mantenerse protegida del polvo, humedad y exposicion al sol.
	Durante el almacenamiento, conservese en lugar fresco, seco y limpio.
	Una vez abierto se recomeinda el Consumo total del producto.
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Durante la distribucion y comercializacion la carga debe mantenerseprotegida del sol y golpes externos. El producto sellado se conserva hasta seis meses a partir de la fecha de producción.
FORMULACION	100% Banano verde organico
ROTULADO	a) Nombre del producto: Harnia de Banano Orgánico
	b) Forma de presentacion: Polvo.
	c) Peso neto en kilogramos del producto envasado: 25kg, 500g, 250g.
	d) Razón social de la entidad comercial: CAES PIURA, Calle Arequipa N° 1120, Piura, RUC: 20525955543
	e) Nombre del país productor: Perú.
	f) Lista de ingredientes: 100% banano organico seleccionado.
	g) Etiquetado nutricional: En la etiqueta muestra caracteristicas nutricionales del producto.
	h) Número del registro sanitario:
	i) Identificación del lote de producción.
	j) Fecha de vencimiento (día/mes/año) con caracteres indelebles e instrucciones para la conservacion.

Powered by CamScanner

	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**CÓDIGO:** ST-CA-01-FT-01 **VIGENCIA DESDE:** 17/06/2014 **VERSIÓN:** 2

Nombre del Producto (SIBOL)	**40321 - HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO** **arepa repa**
Nombre Comercial del Producto	**SIC 37405 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO**
Calidad	La harina precocida de maíz debe cumplir con los requisitos químicos y Microbiológicos establecidos en la norma Técnica NTC 3594 (Ultima Actualización).El producto debe cumplir la Resolución del Min. Protección Social 1528 / 2002.
GENERALIDADES	La harina de maiz precocida blanca es el producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degerminación, precocción y molturación o molienda.
Requisitos Específicos	Requisito / Valor Humedad (%) 13.0 Máximo Grasa (%) 2.0 Máximo Proteina (%) 6.0 Mínimo La harina precocida de maiz debe cumplir con los requisitos químicos y Microbiológicos establecidos en la norma Técnica NTC 3594 (Ultima Actualizaclón). La harina de Maíz Precocida debe tener la siguiente granulometría retenida en la siguiente malla: Malla 25 = 1.0% Máximo Humedad de 13 % Máximo Vida Útil: Mínimo 9 meses a partir de la fecha de fabricación COD LMFT – 113- 12-08-2014

Powered by CamScanner

Empaque y rotulado	El producto se debe embalar por paca de 12 kilos x 24 Bolsas La harina precocida de maíz se debe empacar en bolsa polietileno baja densidad. El producto se debe embalar por paca de 12 kilos x 24 Bolsas en material termoencogido. El Rótulo del producto debe ser impreso en la bolsa, no se admiten adhesivos o calcomanías y debe cumplir con lo indicado en la Res. Min. Protección Social 5109/2005



Powered by CamScanner

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
NOMBRE Y CLASIFICACION	Mayonesa Baja en grasa y Calorías
CLAMIS	Baja en grasa y Calorías
N REGISTRO	RSAA17I37413
DEFINICION	Producto emulsionado, que después de fabricado está listo para el consumo.
COMPOSICION	Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante), ácidosórbico(conservante), agua(diluyente) aceite vegetal de maíz y/o aceite de soya(emulsificante), vinagre(a cidulante) (agua, ácido acético 99%, ácido cítrico), sal, yema de huevo en polvo(emulsificante), gomaxanthan(estabilizante), harina de mostaza(especia), esencias artificiales(Mayonesa, ajo, limòn) monoglutamato, EDTA(secuestrante), betacaroteno Ccolorante natural), antioxidantes TBHQ y BHT.
COMPONENTES ALERGENICOS	Yema de huevo , aceite de soya. Puede contener trazas de harina de mostaza.
DESCRIPCION DEL PROCESO	Elaborado con yema de huevo en polvo, adicionado con agua, vinar, e

Powered by CamScanner

ESPECIFICACIONES					
CARACTERITICAS SENSORIALES	Aroma: característico de mayonesa, libre de rancidez. Sabor: característico de mayonesa, libre de rancidez. Color: Viraje del blanco al amarillo pálido. Aspecto: Homogéneo consistencia semi-solida.				
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**REQUISITOS**	**MINIMO**		**MAXIMO**	
	Viscosidad cp Medición (2.5 rpm,agua B)	70000		160000	
	pH a 20°C	2.8		3.3	
	% Cloruros	1.9		2.6	
	OTROS ANALISIS	**MINIMO**		**MAXIMO**	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**REQUISITO**	**n**	**m**	**M**	**C**
	Rto de microorganismos	3	500	1000	1
	NMP de coliformes/g	3	<3	-	0
	NMP collformes fecales/g	3	<3	-	0
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva ufc/g	3	<100	-	0
	Recuento mohos y levaduras: ufc /g ó ml	3	20	50	1
	Detección de Salmonella: 25g	3			0
ESPECIALES	NA				
CARACTERISTICAS GENERALES					
PRESENTACION COMERCIAL	200GR				
EMBALAJE	Flexy 200g: Caja cartón corrugado de 24 unidades.				
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El arrume máximo permitido es de 5 cajas.Sualmacenamientosehaceensitiofrescoysecoasíseaseguraquelascaracterísticasdelproductoseconservanaptas para el consumo humano durante su vida útil.				
DISTRIBUCION	En vehículos que no proporcionen riego de contaminación y/o proliferación material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehículo				
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, toxicas, adulterantes, o residuos de sustancias a niveles superiores en los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria. Después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.				
TIEMPO DE VIDA UTIL	El producto tiene una duración sanitaria de: Flexy y sachet: 8 meses.				

Powered by CamScanner

Presentación	

CARACTERISTICAS GENERALES	
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para ensaladas, sándwiches, tortas, perros calientes, hambueguesas, mariscos, Como base para diferentes clases de salsas, atún pollo y con cualquier tipo de alimento que se le quiera dar un sabor característico de la mayonesa. Producto listo para el consumo. Dirigido para toda la población en general que no presenten reacción alérgica al huevo y sus derivados, la mostaza y sus derivados, la soya y sus derivados
PLANTA PROCESADORA	Nutrimenti de Colombia S.A.S CALLE 73 A N. 44/77 Resoluccion 17882. Ministerio de la protección social. NTC 1756 Requisitos de la mayonesa.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Resolucion 005109 de 2005. Ministerio de la proteccion social. Resolución 333 de 2011. Ministerio de la protección social.

ELABORO	Ana Maria Yepes Dir Calidad & I+D	**REVISO**	Ana Maria Yepes Dir Calidad & I+D	**APROBO**	Lina Gomez Gerente

Powered by CamScanner

Especificaciones microbiológicas

Recuento total en placa	máximo 10.000 UFC/gr, determinado mediante cultivo en medio PCA a 37°C.
Levaduras	máximo 1000 UFC/gr, determinado mediante cultivo en Agar Papa a 20 – 25°C.
Hongos	máximo 1000 UFC/gr, determinado mediante cultivo Agar Papa a 20 – 25°C.
Coliformes totales	máximo 10 UFC/gr, determinado mediante cultivo en medio VRBA 24 – 48hs. a 37°C.
E. Coli	ausencia en 1 gramo, determinada mediante cultivo en medio Verde Brillante a 41°C.
Salmonella	ausencia en 25 gramos, determinada mediante cultivos en Caldo Lactosado, Selenito – Cistina, Caldo tetrationato y confirmar en medio Salmonella – Shigella.

Especificaciones de metales pesados

No aplica.

Datos nutricionales

Disponible según requerimiento.

Almacenamiento

Almacenar en sitios frescos y secos.
Vida útil estimada: 18 meses desde la fecha de proceso.

Embalaje

Caja de cartón corrugado de 10 kg.

Pureza y legislación

Deberán ser elaboradas bajo el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes para las pasas de uva, descritas en el Código Alimentario Argentino (Capitulo XI – Artículos. 910 y 911).
Deben siempre consultarse las regulaciones locales en materia de alimentación referentes a la situación de este producto, ya que la legislación sobre su uso puede variar de un país a otro. Podemos facilitar más información sobre el estado legal de ese producto a petición.

Powered by CamScanner

Descripción

Las uvas pasas son el producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de Vitis Vinifera L, elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados.

Áreas de aplicación

Industria alimentaria.

Beneficios

Las uvas pasas destacan desde un primer momento por su alto contenido en fibra y son una buena fuente de antioxidantes.

Dosis

Según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Uva pasa.

Especificaciones físico-químicas

Aspecto y color:	textura adecuada al tipo de variedad, sin semillas, color marrón oscuro.
Sabor:	Dulce característico.
Aroma:	característico.
Humedad:	10 – 16%
Aceite:	menos de 0.5 %

Powered by CamScanner

FICHA TECNICA DE MIMIEL



mieldecosechapropia@ blogspot.com

DESCRIPCION

Miel de bosque de Puebica de Valverde (Zamora)

INGREDIENTES

Miel 100 % de abejas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

A.- Color: Ambar oscuro.
B.- Sabor y Aroma: floral, poco dulce. Persistente, intenso.
C.- Cuerpos Extraños: Ausencia
D.- Textura: Viscosa. Con tendencia a cristalización moderada

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

A.- Humedad: < 18% (refractometria)
B.- Sólidos insolubles en agua: < 0.1%
C.- Cen
D.- Aci meq/kgr
E.- Ac 8 (escala Gothe)
F.- Hi
G.- C S/CT
H.- Ini
I.- Az (glucosa+fructosa): >65%
J.- Sacar a : > 5%
K.- Residuos pesticidas: Libre
L.- Residuos plaguicidas: Libre

Powered by CamScanner

M.- Residuos fungicidas: Libre

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

A.-Recuento de Aerobios mesófilos	60 ufc/gr.
B.- Enterobacterias totales:	ausencia
C.- E. coli:	ausencia
D.- Mohos y levaduras:	ausencia
E.-Identificación Salmonella/Shigella:	ausencia/25 gr.
G.- Clostridium sulfitoreductoras	ausencia

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: dos años

ETIQUETADO

Según las normas específicas vigentes:
Real Decreto 1049/2003 sobre normas de calidad relativas a la miel.
Real Decreto 1334/1999 de norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios.
Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero sobre registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

FORMATOS Y PRESENTACION:

VALORES NUTRICIONALES:

Proteínas (gr)	0,5
Carbohidratos (gr)	80
Lípidos (gr)	0,2
Valor energético (kjol /kcal)	1368//322

Minerales.
Calcio [mg] - 5,90// Hierro [mg] - 1,30// Yodo [mg] 0,50// Magnesio [mg] - 1,70// Zinc [mg] - 0,35// Selenio [µg]4,70// Sodio [mg]2,40// Potasio [mg]45,00// Fósforo [mg]6,70

Vitaminas:
Vit. B2 Riboflavina [mg] 0,03//Eq. niacina [mg] 0,28//Vit. B6 Piridoxina [mg] 0,18//Ac. Fólico [µg] 5,00//Vit. C Ac. ascórbico [mg] 2,40

Powered by CamScanner



FICHA TECNICA DE CHOCOLATE DE MESA

F.T . 01

Preparado por: Gabriel Poveda. Proyectos USB Cali. gabrielpovedav@gmail.com	Aprobado por: Robinson Montaño Pasiminio. robimmp@hotmail.com	Fecha: Noviembre 2017	Versión 2017

NOMBRE DEL PRODUCTO	Chocolate de Mesa la Especial 16 pastillas 31g
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto alimenticio alimenticio elaborado a partir de 100% cacao fino de sabor y aroma cultivado naturalmente, sin aditivos ni conservantes artificiales. Altamente aromático y nutritivo
LUGAR DE ELABORACIÓN	Finca Villa Gladys, Callejón Cunchipá, Vereda Tres Esquinas. Tuluá, Valle del Cauca. Asociación de Productores de Cacao del Centro del Valle NIT 900.399.658-9. Tels. 3173226475- 3137337616 producacaotulua@hotmail.com
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	

Compuesto	Porcentaje (%)
Grasas Totales	50%
Proteína Cruda	13%
Carbohidratos	25%
Sodio	0%
Colesterol	0%

Calorías: 6 *Kcal por gramo de producto*

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE



Powered by CamScanner

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Chocolate tipo ligeramente amargo con una sutil acidez, pasta sólida color café claro. Altamente concentrado y aroma a chocolate agradable
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Resolución 1511 del 2011, NTC 792. Notificación Sanitaria Invima NSA-003427-2017.
TIPO DE CONSERVACIÓN	Sin requerimientos específicos
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar con sombra, fresco, seco y buena ventilación.

DIAGRAMA DE FLUJO



VIDA ÚTIL ESTIMADA	Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Puede prepararse en agua, leche o agua de panela caliente. Una pastilla por cada 250 mL (una taza).

Powered by CamScanner

	Ficha Técnica de Hojuela de Avena Grano Entero	**Código:** FTG-CC-06 **Versión:** 09 *Página 1 de 7*

	Cargo/Nombre	Firma/Fecha
Elaborado por:	Jefe de Gestión de Calidad	
Revisado por:	Jefe de Producción	
Aprobado por:	Representante de Dirección	

DEFINICIÓN

Avena en Hojuelas

Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos.

Los productos de avena en hojuelas contienen 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65 % de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.

COMPOSICIÓN

Ingrediente	**Contenido**
Avena en Hojuelas	Avena 100%

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS - FÍSICAS - MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Parámetro	Límites (%)
Humedad	10,00 - 11,50
Proteína	9,50 - 13,60
Fibra cruda (base seca)	Max. 3,00
Cenizas	Mín. 1,20
Grasa total	Mín. 8,00
Acidez Grasa (expresada en acido oleico)	Max. 6 % (Como porcentaje de la grasa extraída)
Actividad enzimática (lipasa)	Negativa
Aflatoxina Totales (B1-B2-G1-G2)	Max. 10 ppb
Zearalenona	Max. 200 ppb
Deoxinivalenol	Max. 750 ppb
Ocratoxina	Max. 5 ppb
Residuos de Pesticidas	Res.Ex.N°33 de 2010 que fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos y Res.Ex.N°762 de 2011.

Powered by CamScanner

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros			Limite por gramo	
	n	c	m	M
Recuento Aerobios Mesófilos	5	2	10^3	10^4
Coliformes	5	2	<3	20
E. Coli	5	0	<3	–

Donde:
n = número de unidades de muestras a ser examinadas;
c = número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" para que el alimento sea aceptable;
m = valor del parámetro microbiológico para el cual o por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud;
M = valor del parámetro microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud (D.S 977/96).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

DEFECTOS

Parámetros	Límites (100 g de muestra)
Hojuelas Gelatinizadas	Max. 5 Unidades
Hojuelas Degeneradas	0 Unidades
Hojuelas Quemadas	0 Unidades
Granos sin Aplastar	Max. 1 Unidades

IMPUREZAS

Parámetros	Límites (100 g de muestra)
Cáscaras	Max. 4 Unidades
Agujas	Max. 2 Unidades
Otros	0 Unidades

OTROS GRANOS DE CEREALES

Parámetros	Límites (100 g de muestra)
Trigo	Max. 30 Unidades
Cebada	Max. 2 Unidades
Raps	Max. 0 Unidades

MALEZAS

Parámetros	Límites (100 g de muestra)
Ballica	0 Unidades
Arveiilla	0 Unidades

Powered by CamScanner

Otras	0 Unidades
GRANULOMETRÍA Parámetro	Límites (100 g de muestra)
Retención Malla Nº 7	Min. 60%
Retención Malla Nº25	Max. 25%
Fondo	Max. 6%
Espesor	0,78 mm a 0,82 mm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Debe presentar un color castaño o caoba claro uniforme.

Aspecto: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas.

Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).

ALÉRGENOS

Definición del alérgeno: Gluten
En el caso específico de la avena, sí contiene gluten, pero en un muy bajo índice (menor a 100 mg/Kg) lo cual debe ser considerado tomando en cuenta los distintos niveles de celiaquía a los que se ve afectado ese tipo de consumidores y las necesidades nutricionales que éstos tienen, las cuales pueden ser suplidas en gran parte por este cereal.

GRUPO VULNERABLE

Personas que padecen celiaquía o intolerancia al gluten.

Clasificación: Bajo contenido en gluten < 3 ppm

DECLARACIÓN OGM

(Organismos genéticamente modificados)

La avena bruta como materia prima y la hojuela como producto final, no son productos genéticamente modificados.

VIDA ÚTIL

Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamiento, su vida útil es de 12 meses.

Powered by CamScanner

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Deberá efectuarse en lugar cerrado, con ventilación protegida del ingreso de insectos, en condiciones óptimas de temperatura y humedad relativa ambiente, separada de productos químicos, maderas, cereales sin procesar o cualquier producto con olores intensos.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE:

Tipo de envase primario	: Saco Polipropileno Termo Laminado
Tipo de envase secundario (opcional)	: Bolsa de polietileno
Peso	: 250 g
Color	: Blanco con impresión (diseño corporativo)
Sellado	: Costura de hilo única, sin saltos ni defectos

El producto será envasado sólo en sacos de polipropileno o en sacos con bolsa de polietileno en su interior de acuerdo a requerimientos del cliente, con un peso no superior a 25 Kg. Los envases estarán cerrados, sin pérdidas de alimento. No presentará cierres de tipo metálico (ganchos o grampas).

Nuestros envases cumplen con los límites de monómeros residuales establecidos en el Art. 126 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S 977/96).

ETIQUETADO

Cada envase primario se rotulará con el nombre del componente, ingredientes, peso, nombre y dirección del productor, número de lote de manufactura, fecha de elaboración y fecha de vencimiento, cumpliendo con las reglamentaciones sobre rotulado de alimentos que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Párrafo II, Art. 107) o en cumplimiento de las especificaciones especiales del cliente y de la reglamentación legal del país de destino según lo requiera el cliente.

INSTRUCCIONES PARA LA MANIPULACIÓN/PREPARACIÓN

Para las Hojuelas, se recomienda una cocción previa de 3 minutos a temperatura de ebullición.

En las áreas en que se utilice este producto se debe tener la precaución de evitar que se vea expuesto a contaminación microbiológica por mohos, levaduras, enterobacterias y salmonella.

Modo de preparación básica para todas nuestras Hojuelas de Avena:

1. Coloque a hervir ½ litro de agua con una castilla de canela
2. Durante 5 minutos remoje la vena en hojuelas en el litro de leche
3. Licue la avena y agregue el azúcar al gusto
4. Vierta 6 cucharaditas (40 g) de hojuelas en un recipiente
5. Agregue la mezcla al agua con canela y deje hervir durante 5 minutos mas
6. Sirva la bebida al gusto

Powered by CamScanner

MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Todos los productos son comercializados y distribuidos a través de su departamento comercial y de exportaciones. Nuestros productos son cargados, despachados y/o consolidados en conteiner y/o camiones desde las bodegas y patios de carga habilitados al interior del mismo recinto donde se encuentra ubicada la planta procesadora.

Condiciones Óptimas del Transporte

Debe cumplir con los siguientes requerimientos

- **Contenedor cerrado**
  Debe cumplir con una condición de hermeticidad, salvo por las dos entradas de ventilación que estos equipos poseen. No debe tener entradas de luz ni orificios o daños en el piso, paredes o techo. Además debe encontrarse limpio y seco al momento de la carga.
  Se cubrirá el piso con polietileno o cartón cuando corresponda.

- **Camiones semi abiertos o con barandas**
  Debe encontrarse limpio al momento de la carga, debe portar cubiertas de polietileno para proteger la carga adicionalmente a la carpa, sus paredes y pisos deben ser lisos y no presentar roturas u oxido.
  La carpa debe estar en buenas condiciones (limpia y ausencia roturas) al igual que las cuerdas o eslingas.

- **Camiones Salde**
  No debe tener entrada de luz ni orificios o daños en el piso, paredes o techo, además debe encontrarse limpio y sin manchas de oxido. En el piso y sobre la carga se debe utilizar cubiertas de polietileno.

- **Furgones**
  Debe cumplir con una condición de hermeticidad, no debe tener entrada de luz u orificios o daños en el piso, paredes o techo, además debe encontrarse limpio y sin manchas de oxido. Si el piso es ranurado (frigoríficos), se debe verificar que no mantenga agua o líquidos contenidos en las ranuras.

USO Y BENEFICIOS

Los productos de avena son considerados uno de los alimentos más saludables para la alimentación humana, esto debido en parte a su condición de alimento integral a base de cereales lo que le agrega un valor importante al producto desde el punto de vista de la nueva visión para la nutrición, fomentada por distintas instituciones dedicadas al área de la salud a nivel mundial, la que promueve la alimentación sana y natural incluyendo la utilización de granos enteros de cereal en la dieta con objeto de aprovechar la totalidad de los componentes nutritivos del cereal para así obtener una nutrición mucho más completa, lo que mejorará nuestra salud y calidad de vida.

Powered by CamScanner

(hojuelas de avena), como ingrediente en alimentos para suplementar la nutrición infantil y de lactantes (harina de avena y hojuelas), como ingrediente en barras de cereal o barra alimenticias para deportistas de alto rendimiento o en diferentes preparaciones culinarias típicas de cada región.

Como alimento, la avena y los productos elaborados a base de este cereal poseen la ventaja de contener el mayor porcentaje de ácidos grasos entre todos los cereales de grano pequeño alcanzando hasta un 9 % dentro de lo cual un 65% corresponden a ácidos grasos insaturados, posee además carbohidratos de fácil asimilación y un destacable contenido de aminoácidos (proteínas) encontrándose 6 de los 8 aminoácidos esenciales para la dieta humana, lo cual supera por mucho a otros cereales tradicionales como el trigo, el arroz, el maíz o la cebada, a todo lo anterior le debemos sumar su importante contenido de fibras solubles e insolubles y su excepcional contenido en Betaglucanos, un polisacárido que posee enormes cualidades de funcionalidad a la hora de regular y bajar el índice glicémico y el colesterol debido a que controla el metabolismo intestinal regulando la digestión y absorción de las grasas.



Powered by CamScanner

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**AVENA EN HOJUELAS**	
PROVEEDOR	No registra	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Producto precocido y laminado obtenido de los granos de avena sin cascara	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Avena en hojuelas	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	carbonato de calcio, ácido ascórbico (vitamina C), sulfato de zinc, fosfato tricálcico y vitamina A. Puede contener trazas de trigo	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Apariencia**	hojuelas
	Color	beige
	Olor	Harina
	Sabor	Harina
	pH	No registra
	Textura	Suave
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	No registra	
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Liquido**	
	Solido	Hojuelas
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno	
CANTIDAD	500g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO (SI APLICA)	RSIAV10M19996	
VIDA UTIL ESPERADA	6	Meses
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	**Ambiente**	25-30°C
	Refrigeración	
	Congelación	
NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	NTC 2160	
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad	

Powered by CamScanner

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE	Avena en Hojuelas MiDía
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Condición**: Las hojuelas de avena tendrán forma redondeada, bordes suaves, superficie suave, compacta sin desprendimiento de partículas y de tamaño uniforme. **Olor y sabor**: las Hojuelas de avena tendrán olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores y sabores extraños **Color y consistencia:** color blanco con ligeras tonalidades castaño o caoba.
REGISTRO SANITARIO	RSAA10I34214
DATOS DEL FABRICANTE	Elaborado por Cereales Selecta S.A Para Colombiana de Comercio S.A – Alkosto y/o Corbeta S.A
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Humedad**: 11.5% max **Carbohidratos**: 70% aprox **Proteína**: 11,5% min **Fibra**: 1.2% **Cenizas**: 2.1% max **Granulometría retiene malla 30**: NA **Metal pesado (Plomo)**: 0.5mg /kg (ppm) **Aflatoxinas**: <10ppb Producto libre de plagas como gorgojo y polilla.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Mesofilos UFC**: <2000 **Coliformes totales NMP**: <3 **Coliformes fecales NMP**: <3 **Mohos y levaduras UFC/g**: <1000 **Salmonella en 25/g**: Negativo **Escherichia Coli**: Negativo
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe ser alejado de olores fuertes, libre de humedad y por sus características propias de un "cereal natural", (pese a una vida útil de un año), se le recomienda al cliente tener implementado un programa de control de plagas durante su almacenamiento.
INGREDIENTES	Único ingrediente. 100% Hojuela de Avena

Powered by CamScanner

MATERIAL DE EMPAQUE	Polipropileno de baja densidad
VIDA UTIL	12 meses en buenas condiciones de almacenamiento
ESPECIFICACIONES DE LOTE	El producto cuenta con número consecutivo que es el lote y este nos indica los operarios que participaron en el proceso y la materia prima utilizada para la elaboración, trasformación o empaque de mencionado producto. seguido de la fecha de vencimiento que se genera a un año cerrado, y nos traza la fecha de Empaque
DECLARACION DE ALERGENOS	La avena es considerada un alimento alérgeno, no apto para celiacos. En cereales selecta también se fabrica Cebada y Trigo.
ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE	El producto debe transportarse en vehículos que estén bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente aseado
OBSERVACIONES	Para este producto no hay legislación especifica que aplique, por lo tanto se acoge a los Artículos 41 y 42 de la Resolución 11488 con respecto a los parámetros microbiológicos y los físico químicos a los perfiles nutricionales que están en las tablas del ICBF
INSTRUCCIONES PARA EL USO	**COLADA DE AVENA** A una taza de leche adicionar 2 cucharadas de avena en harina MiDía, azúcar y canela al gusto. Se cocina a fuego medio dejando hervir durante 1 minuto y listo para servir. **REFRESCO DE AVENA** A la preparación anterior agregar otro vaso de leche fría, hielo y licuar.
USO PREVISTO	La avena puede ser utilizada en la elaboración de coladas, refrescos.
LEGISLACION Y NORMAS	Resolución 5109 DE 2005, Decreto 3075 de 1997 BPM, Resolución 333 Información Nutricional y Resolución 11488 Articulo 41 y Articulo 42

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

	NOMBRE EMPRESA	CÓDIGO	MI-PR-FT-002
		FECHA	20 DE MAYO 2020
	FICHA TÉCNICA DEL YOGURT	VERSIÓN	0001

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Es un producto lácteo de consistencia cremosa acompañada de pequeños trozos de frutas naturales Contiene proteínas, carbohidratos,azucares, grasa, entre otros elementos



CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Textura: Es suave, firme, cremoso, consistente, fluido y granuloso.
Olor: El olor es predomínate a su ingrediente principal.
Sabor: Fruta cremosa y de ligera acidez
Color: Brillante y dependiendo del tipo de fruta principaly colorante que se utilice.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Fibra dietaria	0g
Calorías	140kcal
Carbohidrato Total	24g
Proteínas	4g
Grasa Total	3g
Colesterol	10mg
Azúcares	22g
Sodio	55mg

FORMULACIÓN

Materia Prima	Porcentaje
Leche Entera	Base de calculo
Azúcar	12
Leche en polvo	3
Fruta	14
Conservantes	0,05
Colorante	2
Saborizante	3

INFORMACIÓN ENVASE

Empaque de propileno x 200ml

Empaque de propileno x 2000ml

Botella plastica x 1700ml

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Mantener el producto bajo refrigeración debido a que los cambios sucesivos de temperatura atentan contra la conservación del producto. Tratar de no almacenarlo con otros productos que impriman un fuerte aroma.

TIPO DE CONSERVACIÓN

Refrigeración de 0 a 4 grados Celsius de temperatura.

VIDA UTIL ESTIMADA

A partir de su elaboración 12 días.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consumir lo más pronto posible después de ser abierto, dejado en condiciones de refrigeración debidamente tapado.

INFORMACIÓN FABRICANTE

POMAR
CHIA PLANTA
Bogotá, D.C.
Industria Colombiana

Powered by CamScanner

Peslac® Procesadora de Lácteos	YOGURT
Nombre Comercial del Producto	**YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir la NTC 805 • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. • Cumplir con la resolución 2310 de 1986
Generalidades	**Descripción física:** • Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de *lactobacillus bulgáricus* y *streptococcus termóphilus*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
Requisitos generales	• Sabor: ligeramente ácido, dulce y correspondiente al declarado. • Olor: correspondiente al sabor declarado. • Color: correspondiente al sabor declarado. • Textura: consistencia suave, homogénea y semi fluida. • Se permite la presencia de estabilizantes y espesantes • Se permite la adición de trozos de frutas, correspondiente al sabor declarado. • Sabores a fresa, melocotón o mora. • ingredientes mínimos: leche entera higienizada, azúcar, saborizantes idéntico al natural y/o artificiales permitidos, cultivo láctico especifico, colorantes artificiales permitidos. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento
Requisitos Específicos	**Características Fisicoquímicas y microbiológicas:** - Cumplir la NTC 805 - Cumplir con la resolución 2310 de 1986 **Almacenamiento:** • La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en refrigeración entre 0°C a 4+/-2°C. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.

Powered by CamScanner

	Transporté : • La temperatura de transporte para los productos refrigerados no debe ser mayor de 4°C. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles • Vehiculo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. **Vida útil**: • Mínimo 20 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. • Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. • Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner

	**KUMIS ALGARRA**
Nombre Comercial del Producto	**KUMIS ALGARRA**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con la NTC 805. • Cumplir con el Decreto 2310 de1986. • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y

	vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
Requisitos generales	• Sabor: ligeramente ácido. • Olor: Correspondiente. • Color: Blanco. • Textura. Consistencia suave, homogénea y semi fluida. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Ingredientes mínimos:** - Leche entera, azúcar, fermentos lácticos. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** - Cumplir con la NTC 805. - Cumplir con el Decreto 2310 de1986 **Almacenamiento:** • La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en refrigeración entre 0°C a 4+/-2°C. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. **Transporte:** • Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente con fecha de expedición inferior a un año. • • La temperatura de transporte para los productos refrigerados no debe ser mayor de 4°C. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles. **Vida útil:** • Mínimo 20 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto • Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que

Powered by CamScanner

	KUMIS
Nombre Comercial del Producto	**KUMIS**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con la NTC 805. • Cumplir con el Decreto 2310 de1986. • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.

Generalidades	**Descripción Física:** Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
Requisitos generales	• Sabor: ligeramente ácido. • Olor: Correspondiente. • Color: Blanco. • Textura: Consistencia suave, homogénea y semi fluida. • Las caracteristicas mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	**Ingredientes mínimos:** - Leche entera, azúcar, fermentos lácticos. **Caracteristicas Fisicoquimicas y Microbiológicas:** - Cumplir con la NTC 805. - Cumplir con el Decreto 2310 de1986 **Almacenamiento:** • La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en refrigeración entre 0°C a 4+/-2°C. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. **Transporte:** • Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente con fecha de expedición inferior a un año. • • La temperatura de transporte para los productos refrigerados no debe ser mayor de 4°C. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles. **Vida útil:** • Mínimo 20 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.

Powered by CamScanner

Empaque y rotulado	• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. • Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias • primas de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner



CREMA DE LECHE ALQUERIA

Nombre Comercial del Producto	**CREMA DE LECHE**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con la NTC 930 • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. • Cumplir con la Resolución 2310 de 1986
Generalidades	**Descripción Física:** Es el producto higienizado y pasteurizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos.
Requisitos generales	• Sabor: Característico a leche. • Olor: Característico a leche. • Color: Blanco, cremoso. • Textura: cremosa, sin partículas extrañas. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento

Requisitos Específicos	**Ingredientes mínimos:** Crema de leche, emulsificantes, estabilizantes. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** • Cumplir con la NTC 930 **Almacenamiento:** • Se puede almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, pero una vez abierto se debe refrigerar. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Transporte:** • Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente. con fecha de expedición inferior a un año. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos. **Vida útil:** • Mínimo 2 meses desde el momento de entrega en la unidad operativa.

Powered by CamScanner

Empaque y rotulado	• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. • Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. • Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner

	# HELADO
Nombre Comercial del Producto	**HELADO**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con la NTC 1239: Helado. • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. • Cumplir con la Resolución 1804 de 1989
Generalidades	**Descripción Física:** Preparación de sabor dulce que se toma al final de las comidas, destinada a la alimentación infantil bien sea en cremas, tortas, pasteles, helados, bombones, etc., y es obtenido mediante un proceso tecnológico apropiado, que permite elaborar una mezcla homogénea del alimento, puede estar fortificado con vitaminas y minerales. El helado es el producto lácteo higienizado, obtenido a partir de una mezcla de grasa, proteínas de la leche, frutas, edulcorantes, colorantes y saborizantes. Sabores surtidos: Mandarina, ron con pasas, chocolate, vainilla, fresa, arequipe.

Requisitos generales	• Sabor: Correspondiente al sabor declarado. • Olor: Correspondiente al sabor declarado. • Color: Correspondiente al sabor declarado. • Textura: Cremosa, suave al paladar, sin grumos o fragmentos de hielo. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.

Powered by CamScanner

	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares. En la elaboración del producto lácteo condensado azucarado se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación.
Requisitos generales	• Sabor: lácteo y dulce suave. • Olor: Correspondiente. • Color: Caramelo. • Textura: semiblanda y cremosa, sin grumos, suave al paladar. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	**Ingredientes mínimos:** - Leche entera pasteurizada, azúcar, bicarbonato de sodio, conservantes. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** - Cumplir con la NTC 3757 - Cumplir con la resolución 2310 de1986 **Almacenamiento:** • Se puede almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, pero una vez abierto se debe refrigerar. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Transporte** • Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente. con fecha de expedición inferior a un año. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos. **Vida útil:** • Mínimo 30 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto • Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. • Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o

Powered by CamScanner

	# LECHE
Nombre Comercial del Producto	**LECHE LIQUIDA ENTERA EL POMAR**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con la NTC 3856. • Cumplir Decreto 616 de 2006. • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. • Contar con Certificación de Calidad o Certificación – HACCP.
Generalidades	**Descripción Física:** • Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. • Leche UHT larga vida entera, enriquecida con vitaminas.
Requisitos generales	• Sabor: lácteo, cremoso, ligeramente dulce y cocido. • Olor: Lácteo, ligeramente cocido. • Color: Blanco. • Textura: Homogénea. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento
Requisitos Especificos	**Ingredientes mínimos:** • Leche de vaca entera. • Azúcar • Vitaminas. • Estabilizante permitido.

Powered by CamScanner

	Características Fisicoquímicas y Microbiológicas: Cumplir con la NTC 3856. Cumplir Decreto 616 de 2006. **Almacenamiento:** • Se puede almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, pero una vez abierto se debe refrigerar. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Transporte:** • Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos. **Vida Útil:** • Mínimo 50 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en la NTC 3856. • Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. • Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio del cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner

FICHA TECNICA: LECHE ENTERA PASTEURIZADA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: LECHE ENTERA PASTEURIZADA
Denominación técnica:
Tipo de alimentos: Perecibles
Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos
Unidad de medida: Kilogramos (kg)
Descripción General:

Es la leche que ha sido sometida a un proceso térmico, con el objetivo de reducir la cantidad de microorganismos patógenos de cualquier tipo que puedan estar presentes en la leche y los productos lácteos a un nivel en el que no entrañen ningún peligro significativo para la salud. Las condiciones de la pasteurización están concebidas para destruir efectivamente los organismos *Mycobacterium tuberculosis* y *Coxiella burnetti*, asimismo este producto requiere ser conservado en frío.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

La leche pasteurizada se clasifica de acuerdo a su contenido graso en leche pasteurizada entera, leche pasteurizada parcialmente descremada, leche pasteurizada descremada.

La leche pasteurizada debe estar exenta de sustancias conservadoras y cualquier otra sustancia extraña a su naturaleza.

b) REQUISITOS

I) Documentación

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.

- Copia simple de Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente, expedido por la DIGESA. Dicha habilitación deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

- Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la

Powered by CamScanner

renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

II) Atributos del bien

Requisitos organolépticos: La leche pasteurizada debe tener un aspecto fluido homogéneo. Debe estar exento de color, olor, sabor y consistencia extraños a su naturaleza.

III) Requisitos físico-químicos:

Característica	Leche Entera Pasteurizada	Método de Ensayo
Materia grasa (g/100g)	Mínima 3,2	NTP 202.028 NTP 202.126
Sólidos no grasos (g/100g)	Mínimo 8,2	*
Sólidos totales (g/100g)	Mínimo 11,40	NTP 202.118
Proteína (N x 6,38) en los sólidos no grasos (g/100g)	Mínimo 34	NTP 202.119
Acidez, expresada como ácido láctico (g/100g)	0,14 – 0,18	NTP 202.116
Densidad a 15°C	1,0296 - 1,0340	NTP 202.007 NTP 202.008

(*) Se obtendrán por diferencia entre los sólidos totales y la materia grasa.

Iv) Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	2×10^4	5×10^4
Coliformes	5	3	5	2	1	10

(*) R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio I.2)

c) CONTAMINANTES

- El producto debe cumplir las especificaciones requeridas y ser inocuo.
- El producto no debe tener contaminantes, no debe presentar residuos de hormonas y debe estar exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud de los lactantes y niños pequeños.
- El producto respetará los límites establecidos por la Comisión del *Codex Alimentarius*.
- Todos los ingredientes, incluso los ingredientes facultativos deben ser inocuos y de buena calidad.
- El producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.

d) RASTREABILIDAD

En todas las etapas de la producción, transformación, distribución y comercialización deberá asegurarse la rastreabilidad del producto, es decir que se debe asegurar la identificación de los productos desde la recepción hasta la expedición, de forma que se pueda reconstruir documentalmente el historial de un producto para comprobar las verificaciones a que ha sido sometido.

Powered by CamScanner

e) OTROS

i) Envase

El producto deberá estar envasado directamente en:

- Bolsas de 1.0296 kg (1 L) de polietileno opaco con barrera protecto luz. Asimismo, deberá ser protegido para su transporte y distribución con un envase secundario de polietileno transparente de alta densidad de mínimo 3.5 milésimas de pulgada de espesor, a fin de garantizar la calidad e inocuidad del producto.
- Bidón de acero inoxidable de 30.888 kg (30 L) de capacidad, cerrado herméticamente y debidamente precintando. Los envases deben ser íntegros, limpios, sin abolladuras.

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo tres (03) días contados a partir de la fecha de producción en condiciones óptimas de almacenamiento.

iii) Presentación

Bolsa de 1 L y Bidón de acero inoxidable de 30 L de capacidad.

iv) Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

a) Nombre del producto.
b) Forma en que se presenta.
c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
d) Peso del producto envasado.
e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
f) Sistema de identificación del lote de producción.
g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
h) Nombre del país donde se elaboró el producto.
i) Número del Registro Sanitario.
j) Condiciones de conservación.
k) Valor nutricional por 100 gramos del producto.

Powered by CamScanner

La información sobre el valor nutricional debe consignarse en el orden siguiente:

- La cantidad de energía expresada en kilocalorías (kcal).
- El número en gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 g de alimentos.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no tóxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Con fines de rastreabilidad los bidones de acero inoxidable deben ser numerados en orden correlativo de producción, así mismo, las etiquetas deberán aplicarse de manera tal que no se separe del envase.

v) Temperatura de conservación de almacenamiento

El producto debe mantenerse bajo refrigeración, a temperatura de 4° a 6°C.

vi) Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

vii) Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70°, 71°, 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

Powered by CamScanner



LECHE

Nombre Comercial del Producto	**LECHE LIQUIDA ENTERA**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con la NTC 3856. • Cumplir Decreto 616 de 2006. • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. • Contar con Certificación de Calidad o Certificación – HACCP.
Generalidades	**Descripción Física:** • Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxigeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. • Leche UHT larga vida entera, enriquecida con vitaminas.
Requisitos generales	• Sabor: lácteo, cremoso, ligeramente dulce y cocido. • Olor: Lácteo, ligeramente cocido. • Color: Blanco. • Textura: Homogénea. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento
Requisitos Específicos	**Ingredientes mínimos:** • Leche de vaca entera. • Azúcar • Vitaminas. • Estabilizante permitido.

Powered by CamScanner

	Características Fisicoquímicas y Microbiológicas: Cumplir con la NTC 3856. Cumplir Decreto 616 de 2006. **Almacenamiento:** • Se puede almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, pero una vez abierto se debe refrigerar. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Transporte:** • Vehiculo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos. **Vida Útil:** • Mínimo 50 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en la NTC 3856. • Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. • Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio del cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner

	QUESO DOBLE CREMA
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con la NTC 750 • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. • Cumplir con la Resolución 1804 de 1989.
Generalidades	**Descripción Física:** Queso fresco, semiduro y elástico, ligeramente ácido, de pasta hilada, de textura blanda, difiere del Mozarella en el porcentaje de humedad y contenido de grasa.
Requisitos generales	• Sabor y Olor: característico. • Color: blanco crema. • Textura: consistente, suave. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	**Ingredientes mínimos:** Crema de leche pasteurizada, cuajo enzimático, sal. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** Cumplir con la NTC 750 Cumplir con la Resolución 1804 de 1989. **Almacenamiento:** • La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en refrigeración entre 0°C a 4+/-2°C. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. **Transporte:** • Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. • La temperatura de transporte para los productos refrigerados no debe ser mayor de 4°C. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles. **Vida útil:** • Mínimo 25 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
Empaques y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto • Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. • Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio del la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o • etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner

QUESO CAMPESINO

Calidad

- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.

	• Cumplir con la NTC 750 • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. • Cumplir con la Resolución 1804 de 1989.
Generalidades	**Descripción Física:** • Producto derivado lácteo de consistencia sólida, resultado de la coagulación de la proteína. • El queso campesino está clasificado como queso fresco, semiduro, graso o semigraso. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos generales	• Sabor y olor: característico. • Color: blanco crema. • Textura: suave y firme.
Requisitos Específicos	**Ingredientes mínimos:** Leche pasteurizada, cloruro de calcio, cuajo enzimático, sal. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** Cumplir con la Resolución 1804 de 1989. • Cumplir con la NTC 750. **Almacenamiento:** • La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en refrigeración entre 0°C a 4+/-2°C. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. **Transporte:** • Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. • La temperatura de transporte para los productos refrigerados no debe ser mayor de 4°C. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles **Vida útil:** • Mínimo 25 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.

Powered by CamScanner

Empaque y rotulado	• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. • Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. • Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner

	# MANTEQUILLA LA BUENA
Nombre Comercial del Producto	**MANTEQUILLA LA FINA**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con la NTC 734: Mantequilla. • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** • Producto graso obtenido exclusivamente de la crema de leche higienizada, sometida a un proceso de batido y amasado, con o sin adición de cultivos lácticos específicos.
Requisitos generales	• Sabor y Olor: característico. • Color: uniforme variando de blanco amarillento al amarillo oro. • Textura: firme, lisa y uniforme, untuosa, sin huecos y sin acumulación de agua o aire. • Exento de sabor amargo, rancidez y enmohecimiento. • Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento
Requisitos Específicos	**Ingredientes mínimos:** - Crema de leche pasteurizada y fermentos lácticos. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** • Cumplir con la NTC 734: **Almacenamiento:** • La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en refrigeración entre 0°C a 4+/-2°C. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. **Transporte :** • Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición no superior a un año. • La temperatura de transporte para los productos refrigerados *no*

Powered by CamScanner

	debe ser mayor de 4°C. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles **Vida útil**: • Mínimo 50 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. • Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. • Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner



MANTEQUILLA LA FINA

Nombre Comercial del Producto	**MANTEQUILLA LA FINA**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con la NTC 734: Mantequilla. • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** • Producto graso obtenido exclusivamente de la crema de leche higienizada, sometida a un proceso de batido y amasado, con o sin adición de cultivos lácticos específicos.
Requisitos generales	• Sabor y Olor: característico. • Color: uniforme variando de blanco amarillento al amarillo oro. • Textura: firme, lisa y uniforme, untuosa, sin huecos y sin acumulación de agua o aire. • Exento de sabor amargo, rancidez y enmohecimiento. • Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento
Requisitos Específicos	**Ingredientes mínimos:** - Crema de leche pasteurizada y fermentos lácticos. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** • Cumplir con la NTC 734: **Almacenamiento:** • La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en refrigeración entre 0°C a 4+/-2°C. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. **Transporte :** • Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición no superior a un año. • La temperatura de transporte para los productos refrigerados no

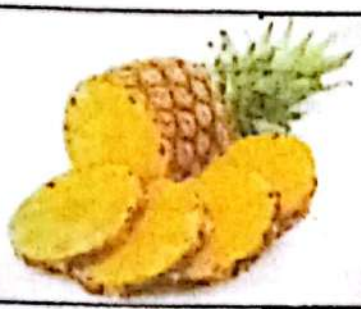
Powered by CamScanner

	debe ser mayor de 4°C. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles **Vida útil**: • Mínimo 50 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	• El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. • Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. • Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner

FRUTAS

Powered by CamScanner



Nombre Comercial del Producto

PIÑA

Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4102 y NTC 1291 Cumplir con la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Entera, sana, con la forma característica de la variedad, fresca con los ojos bien formados y llenos. - Limpia, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libre de magulladuras, de humedad exterior anormal y de ataque de insectos. - La corona debe tener aspecto fresco, estar bien adherida a la fruta y se debe separar fácilmente. - La característica de la fruta debe ser para consumo en fruta entera fresca, en ensalada o en jugo - Cumplir la NTC 1291 y NTC 4102.
Requisitos generales	- Color amarillo verdoso. Corona verde, libre de quemaduras por el sol. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme. - En la zona basal y media se aprecia una coloración amarilla con visos anaranjados. En la zona de la corona aumenta la cantidad de ojos color verde amarillento
Requisitos Especificos	- La fruta debe ser se primera calidad. - El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 4 (Predomina EL Color anaranjado) y color 5 (Aumenta el área de color anaranjado y también aumenta su intensidad - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1291 Y NTC 4102. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena

Powered by CamScanner

	ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** Máximo 10 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner



Nombre Comercial del Producto

TOMATE DE ÁRBOL

Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4105. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Entero con la forma característica de la variedad fresca, sano, limpio, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo poscosecha. - Los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. - La característica de la fruta debe ser para consumo en fruta en jugo o dulce
Requisitos Generales	- Color amarillo, naranja y rojo. - Sabor dulce y agridulce. - Aroma característico. - Olor: aromático propio del producto. - Forma ovoide. - Consistencia firme
Requisitos Específicos	- Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 3 (El fruto es de color rojo intenso, con ligeros visos morados hacia la zona del pedúnculo y del ápice) y color 5 (El fruto es de color rojo con tonos anaranjados en la zona central) - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 4105. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser la temperatura de almacenamiento. - **Vida útil:**

Powered by CamScanner

	- Máximo 10 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner



Nombre Comercial del Producto

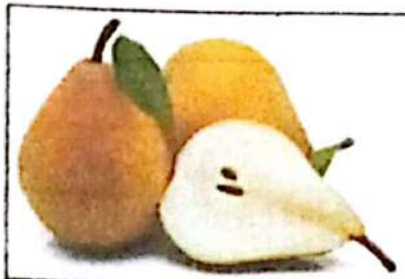
UVA ISABELLA

Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la Norma NTC 5321 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Granos uniformes en racimo, de forma característica, fresca, consistencia firme, sana, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, de magulladuras, de picadura de insectos, de humedad exterior anormal. - La coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - La característica de la fruta debe ser para consumo en fruta entera fresca.
Requisitos generales	- Color morado oscuro. - Sabor dulce. - Aroma característico. - Consistencia firme.
Requisitos Específicos	- La fruta debe ser de primera calidad - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su - clasificación establecidos en la NTC 5321 No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes fisicoquímicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. **Vida útil:** - 3 a 4 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado a granel en bolsatina, dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - En canastillas plásticas en adecuadas condiciones de higiene, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.

Powered by CamScanner

	- Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Producto homogéneo, del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner



Nombre Comercial del Producto

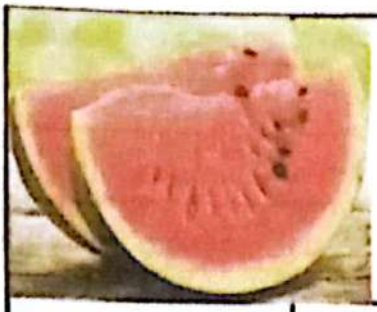
PERA

Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la norma NTC 1291 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Pera entera, sana, limpia, con la forma característica, fresca, libre de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños. - Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. - La característica de la fruta debe ser para consumo en fruta entera fresca, o en ensalada.
Requisitos generales	- Color verde claro o amarillo brillante o verde con café y pecas claras, carne blanca. - Sabor azucarado, jugoso. - Aroma característico. - Consistencia firme, dura, que no esté muy blanda.
Requisitos Específicos	- La fruta debe ser de primera calidad. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.

Powered by CamScanner

	- El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1291. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** Máximo 8 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.
Presentación	- Peso por unidad entre 100 gramos y 300 gramos. - Presentación en 500 a 1000 gramos.

Powered by CamScanner



Nombre Comercial del Producto

PATILLA

Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la Norma NTC: 1271. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Entera, sana, homogénea en tamaño, fresca, libre de ataque de insectos, de magulladuras y de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño. - La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo o en fruta entera fresca, o en ensalada.
Requisitos Generales	- Color de la cáscara verde oscuro. En el interior rosado intenso brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia Firme. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto
Requisitos específicos	- La fruta debe ser de primera calidad. - El grado de madurez se aprecia visualmente por el cambio de coloración de un verde intenso a un verde claro con visos de verde mas oscuro. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1271. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes fisicoquímicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento **Vida útil:**

Powered by CamScanner

	- Máximo 8 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa
Empaque y rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por

Powered by CamScanner

	**Nombre Comercial del Producto** **MORA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la Norma NTC 4106. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Entera y sana con la forma característica de la variedad, fresca, limpia, exenta de olores, sabores o materiales extraños visibles, libre de magulladuras, de ataque de insectos y humedad exterior anormal. - Deben tener drupilas bien formadas, llenas y bien adheridas, los frutos deben tener cáliz, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. - La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo o en dulce.
Requisitos generales	- Color rojo intenso. - Sabor ácido. - Aroma característico. - Consistencia firme.
Requisitos Específicos	- El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 4 (El color rojo del fruto es mas intenso) y color 5(El fruto es de color rojo intenso , con algunas drupillas de color morado) - Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 4106. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes fisicoquímicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura de refrigeración, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, y en perfecta

Powered by CamScanner

	limpieza. y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. **Vida útil:** De 2 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso, con perforaciones. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad y categoría. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	- Presentación 500 a 1000 gramos - Producto empacado en bolsa perforada hasta 3000gramos. - Producto empacado en bolsatina a partir de 3000 gramos hasta 10000 gramos por canastilla. - Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.

Powered by CamScanner



Nombre Comercial del Producto

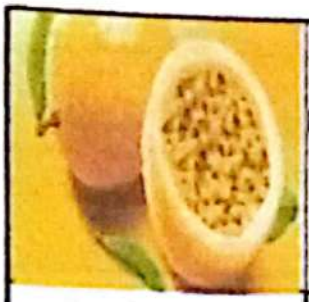
MELÓN

Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir la NTC 5207. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Enteros, limpios, frescos y sanos con la forma característica de la variedad, desarrollados y maduros. - Libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de ataque de insectos y de magulladuras y humedad exterior anormal. - No deben presentar ningún olor extraño ni poseer enfermedades. - La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo, fruta fresca o ensalada.
Requisitos generales	- Color cáscara café verdosa, pulpa de color interno anaranjado, color del ombligo verde. - Sabor dulce. - Aroma característico. - Consistencia firme.
Requisitos Específicos	- Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 1 (Verde y algunas tonalidades amarillas) y color 2 (Amarillo con visos verdes hacia el centro). - El melón debe ser de calibre C - NTC 5207. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 5207 - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes fisicoquímicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento.

Powered by CamScanner

	Vida útil: Máximo 4-6 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner

	**Nombre Comercial del Producto** **MARACUYA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la norma NTC: 1267. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Entera y sana, redonda, pesada para su tamaño, fresco, libre de ataque de insectos. - Se excluye la fruta negra o de piel opaca. - La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo.
Requisitos generales	- Color amarillo pálido o ligeramente verde. - Sabor agridulce. - Aroma característico. - Cáscara lisa, dura y brillante.
Requisitos Específicos	- La fruta debe ser de primera calidad. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1267. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe

Powered by CamScanner

	ser a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** Máximo 10 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner

	**Nombre Comercial del Producto:** **MANGO**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1266, NTC 1266-4y - NTC 5139. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Enteros frescos, sanos, libres de ataques de insectos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal. - Forma variable, generalmente redonda o alargada. - Se debe excluir todo producto con piel arrugada, manchas negras, pequeños huecos, magulladuras y de consistencia blanda. - La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera y fresca, jugo o ensalada.
Requisitos generales	- Color amarillo verdoso y/o verde con amarillo y/o verde rojo, pulpa de color amarillo intenso. - Sabor dulce. - Aroma característico. - Piel lisa y consistencia firme.
Requisitos Específicos	- Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1266 y NTC 5139. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable

Powered by CamScanner

	Vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** Máximo 10 días a temperatura a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner

	**Nombre Comercial del Producto** **MANZANA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la norma NTC 3523. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Enteras, sanas, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. - Se excluyen en todo caso los frutos que presenten consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés o que estén afectados de podredumbre o presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. - Uso: Consumo fruta fresca entera o en ensalada.
Requisitos Generales	- Color rojo o rojo verde o amarilla. - Sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico. - Consistencia firme.
Requisitos Específicos	- Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona - La variedad de la manzana debe ser Early Red One o Royal Gala. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 3523. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes fisicoquímicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas

Powered by CamScanner

	del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento.
Empaque y Rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría. - **Vida útil:** - Máximo 10 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.

Powered by CamScanner

zzzzz

	**MANDARINA**
Nombre Comercial del Producto	**MANDARINA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1330. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Mandarinas libres de olor, sabor, humedad o materiales extraños, el pedúnculo debe estar cortado a ras, exentas de síntomas de deshidratación. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera y fresca.
Requisitos Generales	- Color anaranjado brillante con pintas verdes y/o verde amarillo. - Sabor dulce ligeramente ácido. - Aroma característico. - Apariencia homogénea sin magulladuras.
Requisitos Específicos	- Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1330. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** - Máximo 10 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y Rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner

zzzzz

	**AGUACATE**
Nombre Comercial del Producto	**AGUACATE**
Calidad	- La fruta debe ser de primera calidad. - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con la NTC 1248 -1248-2 y 1248-3 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Fruto (*Persea americana)* perteneciente a la familia de las *lauráceas*. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, y se conoce con el nombre genérico de aguacate o palta. - Fruto entero, sano con la forma característica de cáscara limpia, libre de ataque de insectos y de magulladuras, aberturas y grietas, y sin moho, desprovisto de humedad exterior anormal. - Libre de cualquier materia extraña, exento de plagas y de daños causados por éstas y/o por bajas temperaturas. - Libre de olores y/o sabores extraños. - El fruto no debe tener sabor amargo.
Requisitos generales	- La variedad del aguacate debe ser fuerte, Lorena o hass. - Piel lisa o rugosa, de acuerdo a la variedad. - Color verde oscuro intenso y brillante o pardo y en la parte interna amarillo claro brillante. - Sabor y aroma característicos. - Consistencia firme, sin magulladuras. - La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia en el fruto. - El fruto al madurar la piel puede ser de color verde a morado oscuro casi negro dependiendo de la variedad. - El producto debe estar entero, firme, fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños, sin magulladuras, sin golpes, ni cortes.
<u>Requisitos Específicos</u>	- No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - La clasificación del aguacate debe ser de categoría extra, de acuerdo a la variedad a entregar.

Powered by CamScanner

	**CURUBA**
Nombre Comercial del Producto	**CURUBA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1262 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Baya oblonga y ovoide con pericarpio blanco, de color amarillo al madurar, con semillas envueltas en pulpa de ovaladas con arilo color anaranjado comestibles.
Requisitos generales	- Color verde con amarillo, amarillo con verde. - Sabor y aroma característico. - Apariencia homogénea de forma característica. - Fruta fresca, entera, sana, con la forma característica, libre de magulladuras, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	- El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta (pintona). - La clasificación de la curuba debe ser de primera calidad. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. • El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil** - 5 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	• A granel, en canastillas plásticas en adecuadas condiciones de higiene, evitando el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte. • El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad y categoría. • Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. • Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner

	**BANANO**
Nombre Comercial del Producto	**BANANO**
Calidad	- La fruta debe ser de primera calidad. - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1190 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Entero y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Cumplimiento de NTC 1190 - Uso: para elaboración de jugos, consumo de fruta fresca y ensalada de frutas.
Requisitos generales	- Sabor y aroma característico. - Consistencia firme y apariencia homogénea. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - Color verde con amarillo, o amarillo con verde.
Requisitos Específicos	- El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 3 (más verde que amarillo) y color 5 (Amarillo con trazos verdes). - La clasificación del banano debe ser de calidad extra. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1190. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. No debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año.

Powered by CamScanner

	• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** Esta varía entre 1 y 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Los bananos deben estar embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja al producto de daños mecánicos y que no cause ningún daño ni en la parte interna ni externa del producto - Debe ser empacado con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner

	**FRESA**
Nombre Comercial del Producto	**FRESA**
Calidad	- Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 882-2, 882-3, 4103. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Enteras, con la forma característica de la variedad. - Sanas y limpias, sin presencia de tierra. - Libres de ataque de insectos, de magulladuras y de humedad exterior anormal. - Exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. - Los frutos deben tener cáliz y pedúnculo bien adherido. el pedúnculo debe

Powered by CamScanner

	medir entre 8 mm y 10 mm de longitud como mínimo. - La coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - La características de la fresa debe ser para consumo de fruta entera fresca y/ o en jugo
Requisitos generales	- Color rojo tenue brillante o rojizo ligeramente verdoso. - Sabor dulce. - Aroma característico. - Aspecto fresco y de consistencia firme. - De tamaño uniforme.
Requisitos Específicos	- El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta. (pintona) - La clasificación de la fresa debe ser de categoría I - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 882-2, 882-3, 4103. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 2 a 3 días en temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso, con perforaciones. - En canastillas plásticas en adecuadas condiciones de higiene, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte. - El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad y categoría.

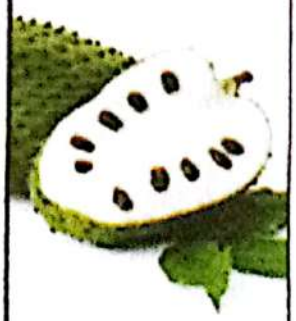
Powered by CamScanner

	**GRANADILLA**
Nombre Comercial del Producto	**GRANADILLA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4101 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Enteras, con la forma característica de la variedad. - Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpias, exentas de olores, sabores, deformaciones o materias extrañas visibles. - Libre de magulladuras, humedad exterior o anormal. - La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha. - Cumplir con la norma NTC 4101 - Su uso será para jugo ó consumo como fruta entera, fresca.
Requisitos generales	- Color naranja con pequeños puntos blancos, ligeramente verde. - Sabor dulce característico. - Aroma característico. - Apariencia homogénea de forma característica, aspecto fresco y consistencia firme.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	- Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 4 (El color amarillo ocupa casi toda la superficie del fruto, excepto pequeñas áreas cercanas al pedúnculo y a la base, en donde se conserva el color verde) y color 5 (el fruto es totalmente amarillo). - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 4101. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. • El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento. • **Vida útil:** Máximo 10 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Dentro de la canastilla se deben puede conformar 2 ó 3 capas del producto evitando el llenado saturado, las cuales deben estar separadas por con láminas de un material que los proteja con el fin de prevenir daños mecánicos. alvéolos (fabricados a partir de pulpa de celulosa). - El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad y categoría. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner

	**GUANÁBANA**
Nombre Comercial del Producto	**GUANÁBANA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 5208. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Fruto cubierto de espinas suaves, volteadas hacia el ápice, de cáscara delgada. - Sana, con la forma característica, fresca, libre de ataque de insectos y de magulladura. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - Color externo verde oscuro opaco. Color interno blanco. - La característica de la guanábana debe ser para consumo en jugo. - Puede o no estar fraccionada, de estarlo debe estar recubierta con una película envolvente transparente.
Requisitos generales	- Sabor y aroma característico. - Maduración: media.
Requisitos Específicos	- El grado de madurez se reconoce al apreciar visualmente una coloración verde mate (no brillante). - La guanábana debe ser de calibre C - Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.

Powered by CamScanner

	Almacenamiento en la unidad operativa: - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento **Vida útil:** - 3 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner

	**GUAYABA**
Nombre Comercial del Producto	**GUAYABA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1263. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.

Powered by CamScanner

Generalidades	- Fruta comestible redonda o en forma de pera. Tiene corteza delgada y delicada color verde pálido a amarillo en la etapa madura en algunas especies, rosa a rojo en otras de pulpa rosada, con muchas semillas duras y un fuerte aroma característico. Es rica en vitaminas A, B y C. - El grado de desarrollo y el estado de la guayaba debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. - La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo o en dulce.
Requisitos generales	- Entera y sana, con forma característica de la variedad. - Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. - Libres de daños visibles por insectos, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. - Color de cáscara amarilla o ligeramente verde. - Color de la pulpa rosada. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.
Requisitos Específicos	- El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta (pintona). - Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - Tamaño mediano y grande con 40 y 50 mm. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** - 3 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.

Powered by CamScanner

	**LIMÓN**
Nombre Comercial del Producto	**LIMÓN TAHITÍ**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4087 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Fruta entera, firme, homogénea en variedad y tamaño. - Libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladuras, cortes, cicatrices, picaduras de insectos o cualquier daño ocasionado por éstos. - No se deben aceptar los de color opaco o piel arrugada. - Uso: Jugo, aderezo para ensaladas.
Requisitos generales	- Color fuerte verde brillante. - Aroma característico. - Sabor ácido. - Consistencia firme. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	- Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - Peso promedio unidad entre 90 y 150 gramos, calibre A, B. - El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 3 (Fruto de color verde claro y aparecen visos amarillos) y color 5 (el fruto es de color amarillo verdoso). - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 4087. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** - Máximo 10 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad y categoría. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner

	**LULO**
Nombre Comercial del Producto	**LULO**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la norma NTC 1265. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - Cumplir Resolución 719 de 2015.
Generalidades	- Lulos enteros, frescos, homogéneos en tamaño y variedad, limpios sin humedad exterior sin pecíolo. Libres de ataques de insectos, magulladuras, podredumbre, cicatrices o cortaduras. - Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo.
Requisitos generales	- Color naranja oscuro, ligeramente verde en los extremos. - Aroma característico. - Sabor ácido. - Consistente al tacto.
Requisitos Específicos	- Clasificación categoría I. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona. - El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta (pintòn). - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1265. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos de la luz solar directa e ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año.

Powered by CamScanner

	- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil**: Máximo 5 días a temperatura ambiente a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado a granel dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, evitando el llenado saturado. - El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad y categoría. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cada unidad debe ser homogénea y estar compuesta únicamente por productos del mismo origen, variedad y categoría.

Powered by CamScanner

VERDURAS

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**AJO**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4423. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud.
Generalidades	**Descripción Física:** - Bulbos sanos, limpio sin hoja, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos generales	- Color blanco. - Sabor y aroma característico. - Consistencia duro, y que al partir un diente truene y esté jugoso. - Limpio (sin materiales extraños) y sano (sin rajaduras). Aspecto fresco.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte:** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte. - debe ser a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** – 8 días a temperatura ambiente en condiciones adecuadas de almacenamiento.

Powered by CamScanner

Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso con perforaciones. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	- Presentación entre 50 a 250 gramos.

Powered by CamScanner

	Transporte - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 5 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.
Presentación	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, a granel. - Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos..

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**PEPINO COHOMBRO**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1291 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras o grietas. Sin manchas cafés y sin moho, olor característico y tejidos finos No debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento. Oblongo, alargado.
Requisitos generales	- Color verde oscuro. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, macizo. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.

Powered by CamScanner

	Transporte - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 3 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.
Presentación	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, a granel. - Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**PEPINO COMÚN**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1291. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Pepino de rellenar, entero, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. No debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento.
Requisitos generales	- Color verde claro pálido. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento

Powered by CamScanner

	Vida útil: 2 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.
Presentación	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, a granel. - Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	HABICHUELA
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1253 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes
Generalidades	**Descripción Física:** - Limpia, tierna, sana, de aspecto fresco, con humedad natural, olor característico y tejidos finos sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior anormal, no presentar rasgaduras. - Vainas enteras, de tamaño uniforme y no deben presentar protuberancias de los granos. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro. No debe ser elástica, debe quebrarse fácilmente, quedando las dos partes separadas no produciendo rasgaduras ni presentar coloraciones blancas en la pulpa que indican que el producto esta sobre madurado. Debe tener granos poco desarrollados y tiernos.
Requisitos generales	- Color: Vaina verde intenso ligeramente brillante, la coloración de la pulpa debe ser transparente. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme. Vainas crujientes. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). - La Habichuela debe ser de primer grado de calidad según NTC 1253. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento **Vida útil**: - 2 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, a granel. - Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**ESPINACA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1373. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. - Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones producidas por los microorganismos, sin asoleaduras o daños causados por heladas, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin daños fisiológicos y sin indicios de pudrición.
Requisitos generales	- Color verde intenso. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: duro, liso, estriado, reticulado. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - En las hojas de las espinacas la longitud del peciolo no debe sobrepasar 10 cm. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - A temperatura ambiente. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento

Powered by CamScanner

	Vida útil: 2 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso con perforaciones. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**CEBOLLA LARGA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Debe cumplir con la NTC 1222 y 1291. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Entera y sana, con la forma característica y tejido fino. De aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, de magulladuras o grietas, de daños causados por plagas, heladas, enfermedades y daños mecánicos de otra índole. No debe presentar cuello húmedo o blando al presionar. No puede estar fraccionada, rota o arrancada, ni mostrar indicios de pudrición. Debe estar libre de residuos de tierra, sin manchas cafés y sin moho y con la epidermis exterior completa.
Requisitos generales	- Color: verde fuerte colinos, verde claro o blanca. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: cuello duro, fuerte, hojas crujientes. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.

Powered by CamScanner

	- **Vida útil:** 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto
Presentación	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas a granel. - Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.. -

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**CEBOLLA CABEZONA BLANCA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Debe cumplir con NTC 1291 y NTC 1221-2 Y 1221- 3. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** -Entera, sana, de tejido fino, de cuello corto y hojas que le cubren con apariencia de papel. De aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. Exenta de cualquier daño causado por congelamiento, libre de humedad externa anormal, de plagas o daños causados por éstas. Excluir el producto que presente cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas cafés o moho o si se ve transparente. -Se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 cm, con excepción de las cebollas que se presenten en ristras (gajos o racimos). Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
Requisitos generales	- Color blanco pálido. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, firme. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). **Almacenamiento en la unidad operativa:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio unidad: 90 a 260 gramos.
Presentación	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, a granel. - Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**LECHUGA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1064. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que le permita soportar el transporte y manipulación normal. - Sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Se puede entregar fraccionada. - Excluir el producto que presente bordes oscuros o negros quebrados. Hojas externas ligeramente decoloradas.
Requisitos generales	- Color verde claro brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: suave, crujiente, firme. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). - Lechuga variedad Batavia **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.

Powered by CamScanner

	Transporte - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 2 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso con perforaciones. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. - Empacar en hileras de máximo 3 capas.
Presentación	- Presentación entre 250 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**CALABACÍN**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Debe cumplir con la NTC 1291. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Sano, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades.
Requisitos generales	- Color verde claro. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: duro, liso, estriado, reticulado. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.

Powered by CamScanner

Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por productos del mismo origen, variedad, categoría y color. - .
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**CALABAZA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Debe cumplir con la NTC 1291. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Fruto en buen grado de madurez comercial. - Sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. - Puede o no estar fraccionada, de estarlo debe estar recubierta con una película envolvente transparente.
Requisitos generales	- Color verde claro y el pericarpio de tonalidad blanca. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: superficie lisa. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.

Powered by CamScanner

Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por productos del mismo origen, variedad, categoría y color. -
Presentación	- La cantidad de producto que no se entregue entero deberá ir empacado con envoltura en película de pvc extensible, auto adherente, no tóxico, inholora, resiste y transparente. - Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**MAZORCA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 366 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. -
Generalidades	**Descripción Física:** - Grano de maíz desgranado , entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, color amarillo, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, de residuos químicos, sin olores extraños e impurezas
Requisitos generales	- Color: crema a amarillo. - Sabor y aroma característico. Consistencia firme.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas**: - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - No deben presentar impurezas - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). - Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- El producto debe estar empacado en material atóxico que aseguren la buena conservación e higiene, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Durante el transporte el producto debe estar embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, con bolsatina, que proteja el producto de daños mecánicos. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	-El producto debe estar embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, en bolsatina. - Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**PIMENTÓN**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha - Cumplir con la NTC 3634-1 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, el pedúnculo debe estar libre de cortaduras y la unión debe estar entera. No debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, recalentamiento o pasmado. Libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa y sabores y olores extraños.
Requisitos generales	- Color rojo o verde de tono brillante con un 50% de color típico y un 50% de color verde, la pulpa debe ser de color rojo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme al tacto. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1 - Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.

Powered by CamScanner

	Almacenamiento en la unidad operativa: - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento **Vida útil**: 3 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. Evitar el llenado saturado para no causar daños mecánicos durante el almacenamiento y transporte.
Presentación	- Presentación hasta 250 gramos

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**TOMATE CHONTO**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1103-1. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. Entero, fresco, sano, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos, sin indicios de pudrición.
Requisitos generales	- Color rojo o ligeramente rosado brillante cuando están pintones. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: piel lisa, firme, uniforme al tacto, macizo - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Peso promedio unidad 90 – 175 gramos
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 3 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	TOMATE MILANO
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1103-1 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Uniforme, redondo, achatado o semiachatado, sin protuberancias ni deformaciones. Entero, fresco, sano, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos, sin indicios de pudrición.
Requisitos generales	- Color rojo o ligeramente rosado brillante cuando están pintones. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: piel lisa, firme, uniforme al tacto, macizo Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil**: 3 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos..

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	REMOLACHA
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1291. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Limpia, sin magulladuras o grietas y sin moho, libre de daño causado por congelamiento, olor característico y tejidos finos. - Cuello corto, hojas que le cubren con apariencia de papel. - Raíz sana, entera, sin rajaduras, sin daños mecánicos, sin indicios de infecciones de ninguna clase, sin ruptura de la epidermis, sin huellas de ataque de larvas, sin manchas negras en la superficie de la raíz. Debe tener humedad natural al tacto, jugosa, turgente, con todos los síntomas de un producto recién cosechado. Rechazar el producto si se encuentra blando, con piel arrugada, con moho gris o se ve marchita.
Requisitos generales	- Color rojo fuerte, hoja verde claro pálido. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, firme. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). - Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 5 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.
Presentación	Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos..

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	APIO
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Debe cumplir con la NTC 1291. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños. - Con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Se debe excluir el producto que presente hojas flácidas, color interior negro o café oscuro, decoloración. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos generales	- Color de hoja verde fuerte y brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: Tallo firme, blanco, crujiente, tierno, quiebra fácilmente.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** - 2 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.

Powered by CamScanner

Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso con perforaciones. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**AHUYAMA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Debe cumplir con la NTC 1291. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Forma ovalada, aspecto de fruto lleno y fresco. - Sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - Puede o no estar fraccionada, de estarlo debe estar recubierta con una película envolvente transparente.
Requisitos generales	- Color amarillo fuerte en su interior. Verde y anaranjado en la cáscara. - Sabor y aroma característico. Textura suave y firme al tacto.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** - 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre del Producto	**LAUREL**
Nombre Comercial del Producto	**LAUREL**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4423 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	**Descripción Física:** - En hoja, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, de olor o sabor extraños. - No debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas.
Requisitos generales	- Color con tonalidades verdes. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:**

Powered by CamScanner

	- Se debe almacenar a temperatura. **Transporte** • Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. • El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** ▪ 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso, con perforaciones. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

Powered by CamScanner

Nombre del Producto	**TOMILLO**
Nombre Comercial del Producto	**TOMILLO**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4423 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud
Generalidades	**Descripción Física:** - Entero y sano con la forma característica. Aspecto fresco sin residuos de tierra, libre de ataque de insectos y enfermedades. - No debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas.
Requisitos generales	- Verde amarillento. - Sabor y aroma característico - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - -No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte** • Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. • El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** • 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso, con perforaciones. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

Powered by CamScanner

Nombre del Producto	**PEREJIL**
Nombre Comercial del Producto	**PEREJIL**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4423. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.

Generalidades	**Descripción Física:** - Limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestra de hojas amarillas o marchitas. Entero, sano y con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, residuos químicos u olores extraños. - Hoja de aspecto fresco y que al sacudirse no se deshoje
Requisitos generales	- Color verde oscuro. - Sabor y aroma característico - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - El perejil y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de Protección Social. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** - 3 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso con perforaciones. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
	- El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**GUASCAS**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4423 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Entera, fresca, sana, limpia, tejidos finos y con la forma característica. Libre de fisuras, de residuos de tierra, de ataque de insectos y enfermedades y de cualquier humedad anormal exterior. - No debe presentar manchas cafés o moho, ni indicios de deshidratación, ni de pudrición, ni consistencia leñosa, ni heridas. No deben estar blandas ni arrugadas.
Requisitos generales	- Color verde oscuro. - Sabor y aroma característico. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). - El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de pre alistamiento.

Powered by CamScanner

	Transporte - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente. **Vida útil:** 3 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso con perforaciones. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. -
Presentación	- Presentación entre 100 a 500 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**CILANTRO**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4423 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	**Descripción Física:** - En forma de ramillete, sin exceso de humedad. - Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas. Al sacudirse no deben desprenderse las hojas. - Sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades.
Requisitos generales	- Color hojas verdes de color oscuro brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia suave y firme. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.

Powered by CamScanner

	Vida útil: 2 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso, con perforaciones. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	- Presentación entre 50 a 250 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**ARVEJA VERDE**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Debe cumplir con la NTC 1250. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad, sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. - Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un olor verde característico de la variedad -
Requisitos generales	- Color verde claro brillante. - Sabor y aroma característico. Consistencia firme.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.

Powered by CamScanner

	Vida útil: - 2 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto en vaina, empacado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	- Dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, a granel, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún - cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos..

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	ACELGA
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Debe cumplir con la NTC 1291. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Sanas, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. - En manojo, hoja grande, verde y fresca, sin maltratar, la raíz y el tallo deben estar blancos (si la raíz es verde es de mala calidad). - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos generales	- Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** -No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. -Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** -Se debe almacenar a temperatura ambiente. **Transporte** -Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. -El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** - 2 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso con perforaciones. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

TUBERCULOS

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**ARRACACHA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1251 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** Sana, limpia, entera, de aspecto fresco, libre de tierra, raíces secundarias y de hojas o partes aéreas de la planta. Fresca, turgente. No debe tener heridas, cortaduras, cicatrices ni estar babosa. Libre de magulladuras, coloraciones moradas y de daños causados por plagas o enfermedades. Debe tener la forma, color y las características de la variedad, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón).
Requisitos generales	- Color amarillo claro. - Sabor ligeramente dulce. - Aroma característico. - Consistencia: Dura al tacto, firme. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). - Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.

Powered by CamScanner

	Almacenamiento en la unidad operativa: - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil**: 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado insuficiente para no causar daños mecánicos durante el almacenamiento y transporte
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	PAPA SABANERA
Calidad	- . Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 341 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Sana, entera con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos. No debe presentar germinación, al frotar la piel no se debe desprender fácilmente, sin olores extraños, en la superficie no debe presentar hueco ni caminos (indica presencia de hongos), no debe presentar color marrón en la pulpa (indica golpes y maltrato), ni presentar color manchas verdes.
Requisitos generales	- - Color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, gruesa, firme. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Peso promedio unidad entre 85 a 300 gramos

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	PAPA PASTUSA
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 341 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Sana, entera, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos. No debe presentar germinación, al frotar la piel no se debe desprender fácilmente, sin olores extraños, en la superficie no debe presentar hueco ni caminos (indica presencia de hongos), no debe presentar color marrón en la pulpa (indica golpes y maltrato), ni presentar color manchas verdes.
Requisitos generales	- Color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, gruesa, firme. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Peso promedio unidad entre 85 a 300 gramos.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas**: - -No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte** Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento **Vida útil:** 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo grado de madurez, variedad, calidad y tamaño. - Evitar el llenado saturado para no causar daños mecánicos durante el almacenamiento y transporte.
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**GUINEO COLICERO**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1190 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015. - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	**Descripción Física:** Entero, limpio y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras
Requisitos generales	- Color verde y pulpa ligeramente rosada. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme al tacto. - En gajos, sin venas del racimo. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Peso promedio unidad: 85 a 250 gramos
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.

Powered by CamScanner

	- **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 5 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo grado de madurez, variedad, calidad y tamaño.
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**PAPA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 341 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Sana, entera, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos. - No debe presentar germinación, al frotar la piel no se debe desprender fácilmente, sin olores extraños, en la superficie no debe presentar hueco ni caminos (indica presencia de hongos), no debe presentar color marrón en la pulpa (indica golpes y maltrato), ni presentar color manchas verdes.
Requisitos generales	- Color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, gruesa, firme. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - Peso promedio unidad entre 85 a 300 gramos.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - -No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte** • Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año.

Powered by CamScanner

	• El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento **Vida útil:** • 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo grado de madurez, variedad, calidad y tamaño. - Evitar el llenado saturado para no causar daños mecánicos durante el almacenamiento y transporte.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	PLÁTANO HARTÓN VERDE
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1190 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	- Frescos sin vástago, exteriormente limpios y secos. Entera y sana con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, con dedos ligeramente curvos o rectos. - Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe ser un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa.
Requisitos generales	- Color verde. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - Peso promedio unidad entre 300 a 600 gramos

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil**: – 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.
Presentación	-Presentación entre 500 gramos a1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**PLÁTANO HARTÓN MADURO**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1190 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	**Descripción Física:** - Entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco sin vástago, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Exteriormente limpios y secos, superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, uniforme en toda la superficie, la pulpa suave y esponjosa sin nervadura gruesa y paluda en el centro
Requisitos generales	- Verde claro con amarillo, hasta amarillo completamente. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura y firme al tacto. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Peso promedio unidad entre 300 a 600 gramos

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. - Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento **Vida útil:** 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. -
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**YUCA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1255. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Entera, sana y fresca, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos o de daños causados por estos y enfermedades, de magulladuras No debe presentar indicios de pudrición o heridas. - Indica frescura: Al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa. Indica vejez: Presencia de anillos grisosos y al cocinarla no queda blanca, se cristaliza y toma sabor amargo.
Requisitos generales	- Color externo café y pulpa blanca o cremosa. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, dura. La cobertura externa carrasposa y la interna suave, con vasos leñosos llenos de almidón. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas**: - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos.. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Transporte:** – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo grado de madurez, variedad, calidad y tamaño. - Evitar el llenado saturado para no causar daños mecánicos durante el almacenamiento y transporte.
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	**PAPA CRIOLLA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 341 - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, - modificatorias y vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** - Corteza limpia y suave, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos. No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños. Sana, entera con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener desprendimiento de la epidermis
Requisitos generales	- Color amarillo claro uniforme. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme al tacto. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Peso promedio unidad entre 20 a 80 gramos.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	- **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. **Vida útil:** 8 días a temperatura ambiente, a partir del momento de entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo grado de madurez, variedad, calidad y tamaño. - Evitar el llenado saturado para no causar daños mecánicos durante el almacenamiento y transporte. -
Presentación	- Presentación entre 500 gramos a 1000 gramos.

Powered by CamScanner

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre. **ARRACACHA**	Código
Tipo tuberculo	Origen: Latinoamericano Origen de compra: Boyacá
	Descripción. Amarilla Color blanco,amarillo,morado Forma indefinida
Características Organolépticas textura de almidón, color variable, olor natural	
Características Físicas: sano, sin ningún daño físico, con poco tiempo de maduración	
Nombre científico. *Arracacia zanthorrhiza*	Clase. apiaceae
Proveedor: Surtifruver	Entrega: x 25 kilos

Importado.	Nacional	Cumple.
	X	SI X X

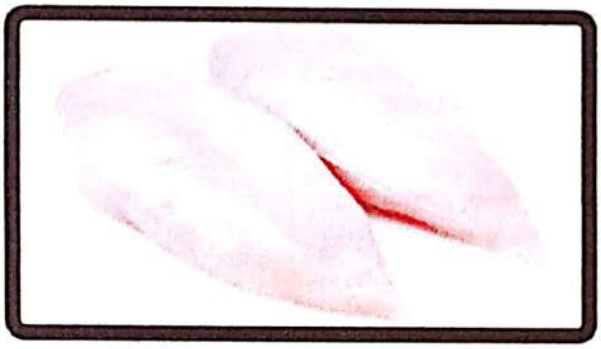
ISO BPM OTROS

CARNES

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS CARNICOS



NOMBRE DEL PRODUCTO:	PECHUGA DE POLLO
DESCRIPCION FISICA:	Músculo pectoral del pollo con el hueso central y con piel, sin alas, eviscerado y sin cuello.
OBTENCION DEL 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
CONDICIONES ESPECIALES:	Producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura. Contamos con una estructura que nos permite mantener la cadena de frio, cumpliendo con todos los requisitos sanitarios para el manejo de este producto.
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:	Producto libre de residuos de medicamentos, sin evidencia de suciedad, material fecal u objetos extraños. Sin presencia de abscesos, olor o color no característicos
CARACTERISTICAS SENSORIALES:	El producto debe cumplir con las siguientes características: -Color: rosado brillante -Olor: característico -Textura: Consistente, firme al tacto
PRESENTACIONES COMERCIALES:	Exhibidos en vitrina refrigerada (a granel), empacado en bolsa de pre-corte sin color

Powered by CamScanner

	(transparente) sin vacío
VIDA ÚTIL ESTIMADA:	*8 días en condiciones de refrigeración (0° a 4°c) 45 días en condiciones de congelación (-18° o menos) (Vida útil obtenida mediante pruebas de estabilidad y microbiológicas).*
CONTROL EN DISTRIBUCIÓN:	*-No alterar la cadena de frio, conservando la temperatura especificada en la normatividad vigente.* *- Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 °C a 4 °C.* *-Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de* *-18°C o menos* *-producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura durante el transporte*
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	*- guisar, freír, cocinar.* *-Todo tipo de consumidor en los diferentes canales de comercialización.*

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS CARNICOS



NOMBRE DEL PRODUCTO:	*FILETE DE MERLUZA CONGELADO*
DESCRIPCION FISICA:	*Filetes sin espina dorsal, con carne firme, translúcida y consistente, con superficie limpia, sin parásitos visibles, ni restos ni objetos extraños*
OBTENCION DEL PRODUCTO:	*Obtenido de la parte muscular de la merluza*
CONDICIONES ESPECIALES:	*Producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura. Contamos con una estructura que nos permite mantener la cadena de frio, cumpliendo con todos los requisitos sanitarios para el manejo de este producto.*
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:	*Producto libre de residuos de medicamentos, sin evidencia de suciedad, material fecal u objetos extraños. Sin presencia de abscesos, olor o color no característicos*
CARACTERISTICAS SENSORIALES:	*El producto debe cumplir con las siguientes características:* *-Color: Blanco* *-Olor: característico* *-Textura: Consistente, firme al tacto*
PRESENTACIONES COMERCIALES:	*Exhibidos en vitrina refrigerada (a granel), empacado en bolsa de pre-corte sin color (transparente) sin vacío*

Powered by CamScanner

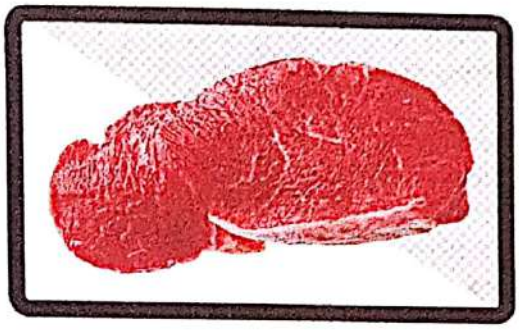
ALIANZA CEI COLOMBIA S A

VIDA ÚTIL ESTIMADA:	*8 días en condiciones de refrigeración (0° a 4°c) 24 meses en condiciones de congelación (-18° o menos) (Vida útil obtenida mediante pruebas de estabilidad y microbiológicas).*
CONTROL EN DISTRIBUCIÓN:	*-No alterar la cadena de frio, conservando la temperatura especificada en la normatividad vigente.* *- Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 °C a 4 °C.* *-Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de* *-18°C o menos* *-producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura durante el transporte*
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	*- guisar, freír, cocinar.* *-población en general, excepto aquellas personas alérgicas al pescado y/o a Anisakis simplex. Puede contener trazas de moluscos y/o crustáceos. Puede contener espinas.*

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS CARNICOS



NOMBRE DEL PRODUCTO:	CARNE DE RES MAGRA
DESCRIPCION FISICA:	Piezas individuales limpias, libres de grasa, coágulos de sangre. Es un producto cárnico fresco, obtenido del proceso de faenamiento cumpliendo estándares de calidad.
OBTENCION DEL PRODUCTO:	Corte formado por el cuarto trasero y delantero de la res, libre de rilas , tejido conectivo , nervios y grasa
CONDICIONES ESPECIALES:	Producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura. Contamos con una estructura que nos permite mantener la cadena de frio, cumpliendo con todos los requisitos sanitarios para el manejo de este producto.
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:	Producto libre de residuos de medicamentos, sin evidencia de suciedad, material fecal u objetos extraños. Sin presencia de abscesos, olor o color no característicos
CARACTERISTICAS SENSORIALES:	El producto debe cumplir con las siguientes características: -Color: rojo oscuro -Olor: característico -Textura: blanda, firme al tacto
PRESENTACIONES COMERCIALES:	Exhibidos en vitrina refrigerada (a granel),

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

	empacado en bolsa de pre-corte sin color (transparente) sin vacío
VIDA ÚTIL ESTIMADA:	*8 días en condiciones de refrigeración (0° a 4°c) 45 días en condiciones de congelación (-18° o menos) (Vida útil obtenida mediante pruebas de estabilidad y microbiológicas).*
CONTROL EN DISTRIBUCIÓN:	*-No alterar la cadena de frio, conservando la temperatura especificada en la normatividad vigente.* *- Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 °C a 4 °C.* *-Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de* *-18°C o menos* *-producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura durante el transporte*
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	*- guisar, freír, cocinar.* *-Todo tipo de consumidor en los diferentes canales de comercialización.*

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS CARNICOS



NOMBRE DEL PRODUCTO:	CARNE DE RES MOLIDA
DESCRIPCION FISICA:	Es un producto cárnico fresco, obtenido del proceso de faenamiento cumpliendo estándares de calidad.
OBTENCION DEL PRODUCTO:	Cortes de carne de diversas partes de la res, los cuales son molidos y extendidos con proteína de soya
CONDICIONES ESPECIALES:	Producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura. Contamos con una estructura que nos permite mantener la cadena de frio, cumpliendo con todos los requisitos sanitarios para el manejo de este producto.
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:	Producto libre de residuos de medicamentos, sin evidencia de suciedad, material fecal u objetos extraños. Sin presencia de abscesos, olor o color no característicos
CARACTERISTICAS SENSORIALES:	El producto debe cumplir con las siguientes características: -Color: rojo oscuro -Olor: característico -Textura: blanda, firme al tacto

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

PRESENTACIONES COMERCIALES:	*Exhibidos en vitrina refrigerada (a granel), empacado en bolsa de pre-corte sin color (transparente) sin vacío*
VIDA ÚTIL ESTIMADA:	*8 días en condiciones de refrigeración (0° a 4°c) 45 días en condiciones de congelación (-18° o menos) (Vida útil obtenida mediante pruebas de estabilidad y microbiológicas).*
CONTROL EN DISTRIBUCIÓN:	*-No alterar la cadena de frio, conservando la temperatura especificada en la normatividad vigente.* *- Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 °C a 4 °C.* *-Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de* *-18°C o menos* *-producto manejado aplicando las buenas ,prácticas de manufactura durante el transporte*
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	*- guisar, freír, cocinar.* *-Todo tipo de consumidor en los diferentes canales de comercialización.*

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS CARNICOS



NOMBRE DEL PRODUCTO:	*CARNE DE CERDO*
DESCRIPCION FISICA:	*Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano*
OBTENCION DEL PRODUCTO:	*Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo*
CONDICIONES ESPECIALES:	*Producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura. Contamos con una estructura que nos permite mantener la cadena de frio, cumpliendo con todos los requisitos sanitarios para el manejo de este producto.*
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:	*Producto libre de residuos de medicamentos, sin evidencia de suciedad, material fecal u objetos extraños. Sin presencia de abscesos, olor o color no característicos*
CARACTERISTICAS SENSORIALES:	*El producto debe cumplir con las siguientes características:* *-Color: Rojo Claro* *-Olor: característico* *-Textura: blanda, firme al tacto*

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

PRESENTACIONES COMERCIALES:	*Exhibidos en vitrina refrigerada (a granel), empacado en bolsa de pre-corte sin color (transparente) sin vacío*
VIDA ÚTIL ESTIMADA:	*8 días en condiciones de refrigeración (0° a 4°c) 45 días en condiciones de congelación (-18° o menos) (Vida útil obtenida mediante pruebas de estabilidad y microbiológicas).*
CONTROL EN DISTRIBUCIÓN:	*-No alterar la cadena de frio, conservando la temperatura especificada en la normatividad vigente.* *- Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 °C a 4 °C.* *-Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de* *-18°C o menos* *-producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura durante el transporte*
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	*- guisar, freír, cocinar.* *-Todo tipo de consumidor en los diferentes canales de comercialización.*

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS CARNICOS



NOMBRE DEL PRODUCTO:	*PAJARILLA*
DESCRIPCION FISICA:	*La Pajarilla es una de las vísceras de la vaca, es también conocida como el bazo y es de gran valor nutricional, por ser una víscera de producción de sangre que forma parte de los órganos que se constituyen en defensa del organismo*
OBTENCION DEL PRODUCTO:	*Este producto se obtiene del estómago de la res*
CONDICIONES ESPECIALES:	*Producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura. Contamos con una estructura que nos permite mantener la cadena de frio, cumpliendo con todos los requisitos sanitarios para el manejo de este producto.*
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:	*Producto libre de residuos de medicamentos, sin evidencia de suciedad, material fecal u objetos extraños. Sin presencia de abscesos, olor o color no característicos*
CARACTERISTICAS SENSORIALES:	*El producto debe cumplir con las siguientes características:* *-Color: marrón, superficie blancuzca* *-Olor: característico* *-Textura: Consistente, firme al tacto*
PRESENTACIONES COMERCIALES:	*Exhibidos en vitrina refrigerada (a granel), empacado en bolsa de pre-corte sin color (transparente) sin vacío*

Powered by CamScanner

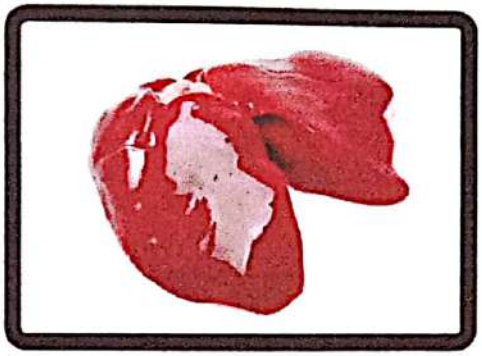
ALIANZA CEI COLOMBIA S A

VIDA ÚTIL ESTIMADA:	*8 días en condiciones de refrigeración (0° a 4°c) 45 días en condiciones de congelación (-18° o menos) (Vida útil obtenida mediante pruebas de estabilidad y microbiológicas).*
CONTROL EN DISTRIBUCIÓN:	*-No alterar la cadena de frio, conservando la temperatura especificada en la normatividad vigente.* *- Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 °C a 4 °C.* *-Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de* *-18°C o menos* *-producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura durante el transporte*
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	*- guisar, freír, cocinar.* *-Todo tipo de consumidor en los diferentes canales de comercialización.*

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS CARNICOS



NOMBRE DEL PRODUCTO:	*HIGADO DE RES*
DESCRIPCION FISICA:	*Órgano glandular de color marrón intenso y de gran actividad metabólica*
OBTENCION DEL PRODUCTO:	*Este producto se obtiene del hígado de la res*
CONDICIONES ESPECIALES:	*Producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura. Contamos con una estructura que nos permite mantener la cadena de frio, cumpliendo con todos los requisitos sanitarios para el manejo de este producto.*
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:	*Producto libre de residuos de medicamentos, sin evidencia de suciedad, material fecal u objetos extraños. Sin presencia de abscesos, olor o color no característicos*
CARACTERISTICAS SENSORIALES:	*El producto debe cumplir con las siguientes características:* *-Color: marrón rojizo oscuro* *-Olor: característico* *-Textura: Consistente, firme al tacto*
PRESENTACIONES COMERCIALES:	*Exhibidos en vitrina refrigerada (a granel), empacado en bolsa de pre-corte sin color (transparente) sin vacío*
VIDA ÚTIL ESTIMADA:	*8 días en condiciones de refrigeración (0° a 4°c) 45 días en condiciones de congelación (-18° o menos) (Vida útil obtenida mediante pruebas de estabilidad y microbiológicas).*

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

CONTROL EN DISTRIBUCIÓN:	*-No alterar la cadena de frio, conservando la temperatura especificada en la normatividad vigente.* *- Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 °C a 4 °C.* *-Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de* *-18°C o menos* *-producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura durante el transporte*
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	*- guisar, freír, cocinar.* *-Todo tipo de consumidor en los diferentes canales de comercialización.*

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS CARNICOS



NOMBRE DEL PRODUCTO:	HIGADO DE POLLO
DESCRIPCION FISICA:	Hígados de pollo frescos, ausentes de vesículas biliares, extraídos en el proceso de evisceración del pollo en condiciones higiénicas.
OBTENCION DEL PRODUCTO:	Este producto se obtiene del hígado del pollo
CONDICIONES ESPECIALES:	Producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura. Contamos con una estructura que nos permite mantener la cadena de frio, cumpliendo con todos los requisitos sanitarios para el manejo de este producto.
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:	Producto libre de residuos de medicamentos, sin evidencia de suciedad, material fecal u objetos extraños. Sin presencia de abscesos, olor o color no característicos
CARACTERISTICAS SENSORIALES:	El producto debe cumplir con las siguientes características: -Color: rojo oscuro -Olor: característico -Textura: Consistente, firme al tacto
PRESENTACIONES COMERCIALES:	Exhibidos en vitrina refrigerada (a granel), empacado en bolsa de pre-corte sin color (transparente) sin vacío
VIDA ÚTIL ESTIMADA:	8 días en condiciones de refrigeración (0° a 4°c) 45 días en condiciones de congelación (-

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

	18° o menos) (Vida útil obtenida mediante pruebas de estabilidad y microbiológicas).
CONTROL EN DISTRIBUCIÓN:	*-No alterar la cadena de frio, conservando la temperatura especificada en la normatividad vigente.* *- Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 °C a 4 °C.* *-Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de* *-18°C o menos* *-producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura durante el transporte*
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	*- guisar, freír, cocinar.* *-Todo tipo de consumidor en los diferentes canales de comercialización.*

Powered by CamScanner

ALIANZA CEI COLOMBIA S A

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS CARNICOS



NOMBRE DEL PRODUCTO:	*CORAZONES DE POLLO*
DESCRIPCION FISICA:	*Corazones frescos de pollo extraídos en el proceso de evisceración del pollo blanco en condiciones higiénicas.*
OBTENCION DEL PRODUCTO:	*Este producto se obtiene del corazón del pollo*
CONDICIONES ESPECIALES:	*Producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura. Contamos con una estructura que nos permite mantener la cadena de frio, cumpliendo con todos los requisitos sanitarios para el manejo de este producto.*
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:	*Producto libre de residuos de medicamentos, sin evidencia de suciedad, material fecal u objetos extraños. Sin presencia de abscesos, olor o color no característicos*
CARACTERISTICAS SENSORIALES:	*El producto debe cumplir con las siguientes características:* *-Color: rojo oscuro* *-Olor: característico* *-Textura: Consistente, firme al tacto*
PRESENTACIONES COMERCIALES:	*Exhibidos en vitrina refrigerada (a granel), empacado en bolsa de pre-corte sin color (transparente) sin vacío*
VIDA ÚTIL ESTIMADA:	*8 días en condiciones de refrigeración (0° a 4°c) 45 días en condiciones de congelación (-*

Powered by CamScanner

	18° o menos) (Vida útil obtenida mediante pruebas de estabilidad y microbiológicas).
CONTROL EN DISTRIBUCIÓN:	*-No alterar la cadena de frio, conservando la temperatura especificada en la normatividad vigente.* *- Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 °C a 4 °C.* *-Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de* *-18°C o menos* *-producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura durante el transporte*
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	*- guisar, freír, cocinar.* *-Todo tipo de consumidor en los diferentes canales de comercialización.*

Powered by CamScanner

	HUEVO DE GALLINA
Nombre Comercial del Producto	**HUEVO DE GALLINA**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con NTC 1240: Huevos de gallina frescos para consumo. • Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 • Cumplir con Resolución 719 de 2015 • Cumplir con NTC 5309: Industria alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura -BPM- en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de huevo comercial. • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	• Huevos de gallina frescos, limpios y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento. • Tipo AA
Requisitos generales	• Olor normal. • Color blanco o rojo. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	• La cáscara debe estar entera, sin roturas, no debe estar manchado o sucio en más de un 25% de su superficie. • Producto natural sin preservativos y/o aditivos. **Características Microbiológicas:** • No debe presentar signos de infestación o infecciones. • Cumplir con los requisitos establecidos en NTC-1240 **Ingredientes:** • Huevo fresco. **Almacenamiento en la unidad operativa:** • Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.

Powered by CamScanner

	• Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Transporte:** Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente menor a un año. **Vida Útil:** • Mínimo 20 días calendario desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	• Producto empacado en doble bandeja de cartón (encima y debajo del huevo para que los proteja de los impactos), con compartimientos que permitan colocar los huevos verticalmente, limpias y sin residuos de ningún tipo; recubierta con envoltura en película de pvc extensible, auto adherente, no tóxico, inholora, resiste y transparente. • Rotulado por huevo con máquina o rotulado con sticker por cubeta que contenga mínimo el nombre del productor, el lote y la fecha de vencimiento.

Powered by CamScanner

PANADERIA

Powered by CamScanner

PAN PULLMAN MEDIANO



DESCRIPCION:

Pan tajado pullman fabricado en

Presentaciones de 500 gr, 450 Gr, 200 Gr,

Empacado en bolsa de polietileno.

DETALLES DEL PRODUCTO:

COMPOSICIÓN: Antioxidantes

Esencias

Harina De Trigo Fortificada

Levadura

Mantequilla

Preservantes.

INFORMACIÓN DE LA TIENDA

Nutripan
Diagonal 34 sur No. 68 A 11
111048 Bogotá
Colombia
Llámenos: 4715748
Móvil: 3142544861
www.nutripan.com.co

NSA 002941- 2017

Powered by CamScanner

PAN ROLLO X 6



DESCRFIPCION:

Delicioso y económico pan blando X 6 unidades

DETALLES DEL PRODUCTO:

COMPOSICIÓN:

Esencias
Harina De Trigo Fortificada
Levadura
Mantequilla
Preservantes

INFORMACIÓN DE LA TIENDA

Nutripan
Diagonal 34 sur No. 68 A 11
111048 Bogotá
Colombia
Llámenos: 4715748
Móvil: 3142544861
www.nutripan.com.co

NSA 002941- 2017

Powered by CamScanner

TOSTADAS



DESCRFIPCION:

Tostada Mantequilla presentación

De 120 Gr

DETALLES DEL PRODUCTO:

COMPOSICIÓN: Antioxidantes

Azúcar

Harina De Trigo Fortificada

Levadura

Mantequilla

Preservantes

Sal

INFORMACIÓN DE LA TIENDA

Nutripan
Diagonal 34 sur No. 68 A 11
111048 Bogotá
Colombia
Llámenos: 4715748
Móvil: 3142544861
www.nutripan.com.co

NSA 002941- 2017

Powered by CamScanner

PANIFICADORA NUTRIPAN S.A.S Delicioso y Nutritivo!

MOGOLLA NEGRA



DESCRFIPCION:

Mogolla Negra fabricada con materia prima de primera calidad, presentación 10 y 12 Unidades Peso 230 Gr

DETALLES DEL PRODUCTO:

COMPOSICIÓN:

Antioxidantes
Azúcar
Harina De Trigo Fortificada
Levadura
Mantequilla
Preservantes.

INFORMACIÓN DE LA TIENDA

Nutripan
Diagonal 34 sur No. 68 A 11
111048 Bogotá
Colombia
Llámenos: 4715748
Móvil: 3142544861
www.nutripan.com.co

NSA 002941- 2017

Powered by CamScanner

MOGOLLA BLANCA



DESCRFIPCION:

Fabricada con materias primas de alta calidad,

Presentación x 10 unidades, peso 210 Gr

DETALLES DEL PRODUCTO:

COMPOSICIÓN: Antioxidantes
Azúcar
Esencias
Harina De Trigo Fortificada
Levadura
Mantequilla
Preservantes
Sal

INFORMACIÓN DE LA TIENDA

Nutripan
Diagonal 34 sur No. 68 A 11
111048 Bogotá
Colombia
Llámenos: 4715748
Móvil: 3142544861
www.nutripan.com.co

NSA 002941- 2017

Powered by CamScanner

PANIFICADORA NUTRIPAN S.A.S Delicioso y Nutritivo

PAN DE MAIZ



DESCRFIPCION:

Pan de Maíz fabricado con materia prima de alta calidad

DETALLES DEL PRODUCTO:

COMPOSICIÓN: Antioxidantes
Harina De Maíz
Harina De Trigo Fortificada
Levadura
Mantequilla

INFORMACIÓN DE LA TIENDA

Nutripan
Diagonal 34 sur No. 68 A 11
111048 Bogotá
Colombia
Llámenos: 4715748
Móvil: 3142544861
www.nutripan.com.co

NSA 002941- 2017

Powered by CamScanner

MANTECADA NUTRIPAN X UNIDAD

PESO 150 G



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las mantecadas son un batido que se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color La miga es amarillo pálido.

La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. Textura La miga es uniforme, suave, no desmenuzable.

Powered by CamScanner

	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **CROISSANT** **Hojaldrado y Delicioso**	**CÓDIGO:** ST-CA-01-FT-01 **VIGENCIA DESDE:** 19/06/2014 **VERSIÓN:** 1
	Compañía de Productos de Panificación **Industria Colombiana** **Email conalpanltda@yahoo.com**	BICENTENARIO 1810 - 2010

Nombre del Producto (SIBOL)	**CROISSANT**
Nombre Comercial	**CROISSANT**
Empaque y Rotulado	**1. PRIMARIO:** MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 20 a 25 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m2/24 h Rotulado Nutricional: Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional). **2. SECUNDARIO:** Caja de cartón corrugada: mínimo 5 Kilogramos máximo 10 kilogramos por caja. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. Debe cumplir lo establecido en el Formato Técnico FT-2 rotulado información institucional mogolla fortificada y Formato Técnico FT–3. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Conservación y almacenamiento Transporte	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.
Vida útil	Mínimo 30 días.
Presentación	Presentación empaque individual 9 unidades con un contenido neto mínimo de 180 gramos

Compañía de Productos de Panificación
Industria Colombiana
Email conalpanltda@yahoo.com

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA FT–3 CROISSANT

Nombre del Producto	**CROISSANT**
Nombre Comercial	**CROISSANT**
Calidad	Debe cumplir con la NTC -1363
Generalidades	Producto de panadería, blanda, esponjosa, miga de color blanco, textura suave, elaborado con harina de trigo fortificada, grasa vegetal, agua, sal.
Composición	**Ingredientes:** Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (margarina industrial),azúcar, sal refinada, agente leudante (levadura), sabor artificial (esencia de mantequilla) conservante propionato de calcio. **Aditivos:** saborizantes y conservantes permitidos
Requisitos Específicos	**Aporte nutricional mínimo por porción** **Tamaño por porción 3 unidades (60g)**

CALORÍAS	190	Kilocalorías
PROTEÍNA	4	Gramos
GRASAS	5,0	Gramos
CARBOHIDRATOS	32	Gramos



Compañía de Productos de Panificación
Industria Colombiana
Email conalpanltda@yahoo.com

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA FT–2 PAN DE LECHE

Nombre del Producto	**PAN DE LECHE**
Nombre Comercial	**PAN DE LECHE**
Calidad	Debe cumplir con la NTC -1363
Generalidades	Producto de panadería, blanda, esponjosa, miga de color blanco, textura suave, elaborado con harina de trigo fortificada, grasa vegetal, agua, sal.
Composición	**Ingredientes:** Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (margarina industrial), sal refinada, agente leudante (levadura), sabor artificial (esencia de leche) conservante propinante de calcio. **Aditivos:** saborizantes y conservantes permitidos
Requisitos Específicos	**Aporte nutricional mínimo por porción** **Tamaño por porción 3 unidades (36g)**

CALORÍAS	100	Kilocalorías
PROTEÍNA	2	Gramos
GRASAS	2,0	Gramos
CARBOHIDRATOS	19	Gramos



Compañía de Productos de Panificación
Industria Colombiana
Email conalpanltda@yahoo.com

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PAN DE LECHE Fresco y Nutritivo Compañía de Productos de Panificación Industria Colombiana Email conalpanltda@yahoo.com	CODIGO: ST-CA-01-FT-01 VIGENCIA DESDE: 19/06/2014 VERSIÓN: 1 BICENTENARIO 1810 - 2010

Nombre del Producto (SIBOL)	**PAN DE LECHE**
Nombre Comercial	**PAN DE LECHE**
Empaque y Rotulado	**1. PRIMARIO:** MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 20 a 25 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m2/24 h Rotulado Nutricional: Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional). **2. SECUNDARIO:** Caja de cartón corrugada: mínimo 5 Kilogramos máximo 10 kilogramos por caja. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. Debe cumplir lo establecido en el Formato Técnico FT-2 rotulado información institucional mogolla fortificada y Formato Técnico FT–3. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Conservación y almacenamiento Transporte	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.
Vida útil	Mínimo 30 días.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 200 gramos

Compañía de Productos de Panificación
Industria Colombiana
Email conalpanltda@yahoo.com

Powered by CamScanner

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Pieza abizcochada, dentro de una cápsula cuadrada de papel blanco.

INGREDIENTES:
Harina de **trigo**, azúcar, margarina, **huevos**, polvo de hornear, caramelo, sabor artificial, vainilla, sal, Acido Sorbico y benzoato de sodio, azúcar invertida (agua, azúcar y ácido cítrico), **leche** en polvo, gasificantes (E-450ai, E-500ii), conservantes (sorbato potásico y ácido sórbico) y aroma de limón

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	***TRAZAS***	***VARIEDAD***
CEREALES con **GLUTEN** y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	N	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMOS	*CANTIDAD*
Shigella	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/g
Clostridis sulfito-reductores	1000col/g
Escherichia coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Mohos y levaduras	<500 ufc/g

Powered by CamScanner

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1740 kJ – 416 Kcal**
Grasas	**10 g**
De las cuales:	
Saturadas	*2,5 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**36 g**
De las cuales:	
Azúcares	*20 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**5 g**
Fibra	
Sal	**0,61 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
4 meses. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

Tipos de MATERIALES utilizados:
Papel y film alimentario.

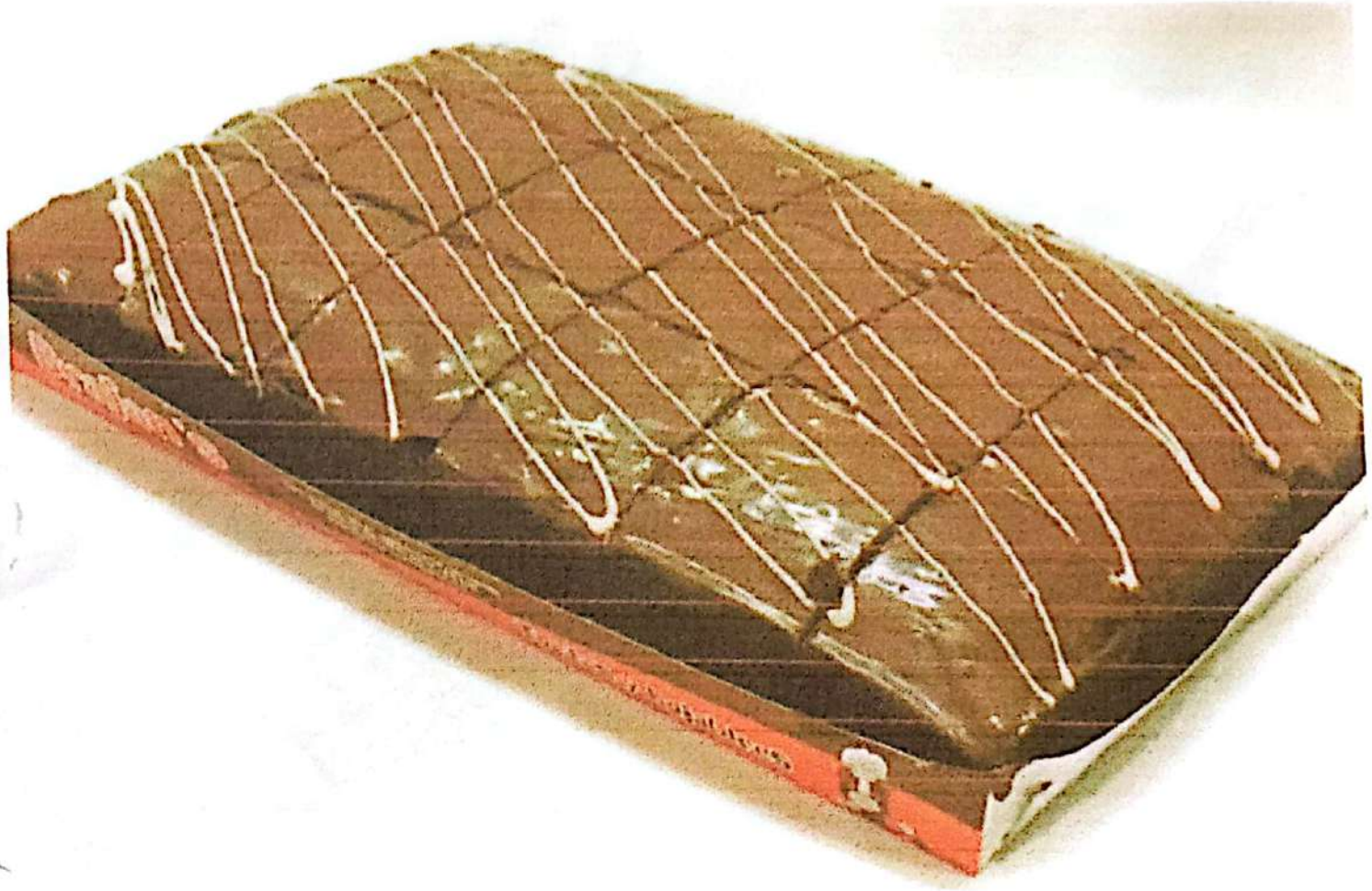
Información sobre OGM:
El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno	002022		
COD EAN	8410803000008		
COD EAN CAJA	18410803000005		
PESO NETO unid	280g		
UNIDADES/CAJA:	12pq		
PESO NETO caja	3,36kg		
CAJAS/PALET:	72		

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA *MANTECADA* *Brajan" s Galletas y Cheesecake*	
	Fecha últ. actualización: 05/12/2017	**Hoja 3/2**



Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
PASTEL DE QUESO-PASTELERIA BUENAVISTA	1003500000005.	Q

FABRICANTE

NOMBRE DEL FABRICANTE

PASTELERIA BUENAVISTA SL

DIRECCIÓN

CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40 CP 08030 NIF B65277923

Nº R.S.I.: 20.10064/CAT - 20.08919/CAT **PAÍS DE ORIGEN:** ESPAÑA

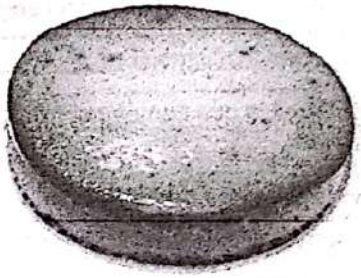
PRODUCTO

DESCRIPCIÓN (breve descripcion del producto)

Pastel esponjoso con un sabor intenso a queso con alguna pequeña pasa decorado con guinda y gelatina.

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 23cm
Ancho Unidad: 23cm
Alto Unidad: 5 cm
Peso Neto Unidad: 1,280Kg
Peso Bruto Unidad: 1,480 KG



INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

QUESO (Leche desnatada, cultivo específico de maduración y cuajo; agua, preparado(Azúcar, leche desnatada en polvo, grasa vegetal hidrogenada, almidón de trigo, espesante: almidón modificado, albúmina de huevo en polvo, aroma, emulsionante E471, sal.);huevo; aceite; azúcar; Queso cabrales (Queso de cabrales DOP 89%, nata, grasas vegetales, conservantes E202 y E234); sal); **GALLETA** (Harina de trigo, azúcar, almidón de trigo, gluten, gasifiante E450i y aroma); margarina (Grasas y aceites vegetales refinados, grasas vegetales refinadas y parcialmente hidrogenadas, agua, emulgentes: E471, sal, acidulante E330, conservante E200, antioxidante E306-E304, aromas y colorantes E160a); Agua); **GELATINA** (Agua, glucosa, espesante E407-E410, gelificante: E406, Acidulante E330, Conservante E202, regulador de la acidez E331iii, aroma manzana); **PASAS; 1 CEREZA ROJA MITAD** (Cereza roja, azúcar, jarabe de glucosa, acidulante E330, conservante E202, colorante E124-E127.

MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0º a 5º max)
Este producto tiene una duración de 20 dias en refrigerado.
CONGELACION:Conservar en congelador (min -18º a -22º max)
Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.
Una vez descongelado conservar a 0º - 2º como máximo 24h

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
PASTEL DE QUESO-PASTELERIA BUENAVISTA	1003500000005.	Q

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten	☑	Frutos de cáscara	☐
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☑	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐
Soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☑	Moluscos y derivados	☐

Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:

Cereales que contengan gluten	☐	Frutos de cáscara	☑
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☑	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☑
Soja y derivados	☑	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☐	Moluscos y derivados	☐

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (Kcal)	223
Proteínas (g)	8,72
Grasas (g)	9,23
Hidratos de carbono (g)	26,15
Sales minerales (g)	1

PRODUCTO

DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)

...Este producto se toma a temperatura fria.
Aspecto: cilindrico Olor: queso Sabor: queso dulce color: amarillo

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

REFRIGERACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en lugar fresco 0 a 5º. Conservar refrigerado 0-10º.
CONGELACIÓN :Mantener el producto durante su transporte en congelación (-18ºC).
Conservar congelado (-18ºC)
Conservar una vez descongelada (0 a +4ºC)

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
PASTEL DE QUESO-PASTELERIA BUENAVISTA	1003500000005.	Q

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

Refigerado: 20 días durante todo el año, exceptuando los meses de verano 15dias
Congelado: 6 meses
Refrigerado después de su descongelación: 24 horas

LOGISTICA

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta 1,280 aprox sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

Caja de cartón 0282X0280X0090. PESO BRUTO CAJA

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes Y ALERGENOS, codigo de barras, numero de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alergenos.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

108u por PALET STANDARD (ALTURA1,72CM) . 6 cajas por piso, 18 pisos, 270kg aprox.

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
Elaborado por:	***Fecha elaboración***	***Nº edición***
PASTELERIA BUENAVISTA SL	17/04/2013	2
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA: GALLETA DE SODA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: GALLETA DE SODA
Denominación técnica:
Tipo de alimentos: No Perecibles
Grupo de alimentos: Panificación y galletería
Unidad de medida: Kilogramo (kg)
Descripción General: La galleta de soda son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica, crocante y color que va desde crema claro a marrón pardo.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

La galleta de soda se elabora con harina de trigo, manteca, agua, sal, leudantes, entre otros insumos, que luego de su preformado es cocida en hornos hasta obtener sus características de textura, color y sabor conocidos.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente, expedido por la DIGESA. Dicha habilitación deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.
- Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.
- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la

Powered by CamScanner

renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

ii) Atributos del bien

Humedad	:	Máximo 12%
Acidez (expresada en ácido láctico)	:	Máximo 0.10%
Índice de peróxido	:	Máximo 5 mEq/kg
Cenizas totales	:	Máximo 3%

iii) Requisitos microbiológicos*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3

(*) R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

c) OTROS

i) Envase

Envase primario: Envase de material flexible BOPP (monocapa o laminado) u otro de material apropiado.

Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo nueve (09) meses contados desde la fecha de producción.

iii) Presentación

Envase individual (debidamente rotulado y sellado al calor) con contenido mínimo de 26 g, el que debe estar contenido en envase secundario de 72 raciones.

iv) Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL

Powered by CamScanner

ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

a) Nombre del producto.
b) Forma en que se presenta.
c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
d) Peso del producto envasado.
e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
f) Sistema de identificación del lote de producción.
g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
h) Número del Registro Sanitario.
j) Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

v) Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

vi) Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D. S. N° 007-98-SA.

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ITEM 71

GALLETAS DUCALES

CANTIDAD 12

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
GALLETAS DUCALES		
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO		
GALLETAS DUCALES		
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO		
Código 50112008		
UNIDAD DE MEDIDA		
PAQUETACO X 500 GRAMOS		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
Parámetro	**Descripción**	**Exigencia**
CANTIDAD	12	E
DESCRIPCION	La galleta es un pastel horneado y seco, del tamaño de un bocado que puede conservarse varios días. Esta hecha a base de harina, mantequilla u otro tipo de grasa, azucar y a menudo huevos	
REQUERIMIENTOS		
El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad		
El producto debe cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas.		
El producto debe ser entregado en la Sede del SENA - Villeta		
GARANTÍA		E
MARCA OFRECIDA		E

Powered by CamScanner

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Torta de quinua

Descripción de la materia prima principal:

La Quinoa es una pequeña semilla redonda de color blanca/marfil, de la familia de las Chenopodiáceas (como la remolacha o las espinacas). El grano se lava después de la cosecha para extraer la saponina, se seca, se ventila y se selecciona. Después se procede a la molturación y calibrado, garantizando una calidad homogénea y la conservación de todas sus características nutricionales.

Métodos de preparación del producto

Ingredientes 1 kilo de harina de quinua 600 gr de mantequilla 1 sobre de polvo de hornear (20 gr) 4 cucharadas de esencia de vainilla 8 huevos ½ kilo de azúcar Un tarro de leche evaporada. **Preparación** Separar las claras de huevo para batir a punto de nieve. Mezclar la mantequilla, azúcar y yemas hasta formar una crema, luego agregar la harina de quinua y leche hasta formar una masa uniforme. Finalmente, incorporar las claras a punto de nieve, el polvo de hornear y la vainilla. Llevar al horno por 1 hora con 20 minutos, a horno moderado.

MICROBIOLOGIA

Parametros Maximos Permitidos			
PARAMETRO	UNIDAD	INTEGRAL	DESGERMINADA
Aeróblos Mesófilos	ufc /g.	3×10^5 max	
Coliformes	NMP /g.	3 max	
E-Coli	NMP /g.	3 max	
Salmonella	in 25 g	Ausencia	
Levadura	ufc /g.	5,000 max	
Moho	ufc /g.	5,000 max	

ASPECTO GENERAL

Parametros Maximos Permitidos		
PARAMETRO	INTEGRAL	DESGERMINADA
Tamaño	500 µ – 700 µ	200 µ – 500 µ
Material Extraño	Ausencia	

1 µ = 0.001 mm

CONTENIDO ALIMENTICIO

Composición en 100 gr. de Producto		
COMPONENTES	INTEGRAL	DESGERMINADA
Energía (Kcal.)	384	348
Proteínas	10.00	9.10
Grasa	5.30	2.60
Carbohidratos	72.70	72.10
Fibra	1.70	1.00
	Minerales (mg)	
Calcio (Ca)	236.00	181.00
Fosforo (P)	80.00	61.00
Fierro (Fe)	7.50	3.70
	Vitaminas (mg)	
Tiamina / Vitamina B1	0.30	0.19
Riboflavina/Vitamina B2	0.01	0.24
Niacina	0.40	0.70

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Bajo Techo, ventilado, seco a Medio Ambiente (Climas con temperaturas medias anuales de 18°C)

Tiempo de vida: de 30 a 60 días en condiciones adecuadas.

Powered by CamScanner

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Torta de quinua

Descripción de la materia prima principal:

La Quinoa es una pequeña semilla redonda de color blanca/marfil, de la familia de las Chenopodiáceas (como la remolacha o las espinacas). El grano se lava después de la cosecha para extraer la saponina, se seca, se ventila y se selecciona. Después se procede a la molturación y calibrado, garantizando una calidad homogénea y la conservación de todas sus características nutricionales.

Métodos de preparación del producto

Ingredientes 1 kilo de harina de quinua 600 gr de mantequilla 1 sobre de polvo de hornear (20 gr) 4 cucharadas de esencia de vainilla 8 huevos ½ kilo de azúcar Un tarro de leche evaporada. **Preparación** Separar las claras de huevo para batir a punto de nieve. Mezclar la mantequilla, azúcar y yemas hasta formar una crema, luego agregar la harina de quinua y leche hasta formar una masa uniforme. Finalmente, incorporar las claras a punto de nieve, el polvo de hornear y la vainilla. Llevar al horno por 1 hora con 20 minutos, a horno moderado.

MICROBIOLOGIA

Parametros Maximos Permitidos			
PARAMETRO	**UNIDAD**	**INTEGRAL**	**DESGERMINADA**
Aeróblos Mesófilos	ufc /g.	3 x 10^5 max	
Coliformes	NMP /g.	3 max	
E-Coli	NMP /g.	3 max	
Salmonella	in 25 g	Ausencia	
Levadura	ufc /g.	5,000 max	
Moho	ufc /g.	5,000 max	

ASPECTO GENERAL

Parametros Maximos Permitidos		
PARAMETRO	**INTEGRAL**	**DESGERMINADA**
Tamaño	500 µ – 700 µ	200 µ – 500 µ
Material Extraño	Ausencia	

1 µ = 0.001 mm

CONTENIDO ALIMENTICIO

Composición en 100 gr. de Producto		
COMPONENTES	**INTEGRAL**	**DESGERMINADA**
Energía (Kcal.)	384	348
Proteínas	10.00	9.10
Grasa	5.30	2.60
Carbohidratos	72.70	72.10
Fibra	1.70	1.00
Minerales (mg)		
Calcio (Ca)	236.00	181.00
Fosforo (P)	80.00	61.00
Fierro (Fe)	7.50	3.70
Vitaminas (mg)		
Tiamina / Vitamina B1	0.30	0.19
Riboflavina/Vitamina B2	0.01	0.24
Niacina	0.40	0.70

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Bajo Techo, ventilado, seco a Medio Ambiente (Climas con temperaturas medias anuales de 18°C)

Tiempo de vida: de 30 a 60 días en condiciones adecuadas.

Powered by CamScanner