FICHAS TÉCNICAS

ABARROTES

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

Nombre	**ACEITE DE SESAMO**
Calidad	NTC 635
Requisitos Específicos	La acidez libre expresada como acido ácido oleico debe ser máximo 2.5%. El aceite crudo de ajonjolí debe cumplir con los con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la NTC 635. Los residuos de plaguicidas no de beben deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en envase plástico o de vidrio, conservación: temperatura ambiente con vida útil de un año a partir de la fecha de envasado. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 207mL

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

Nombre	ACEITUNA MORADA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentosenvasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservación en estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica Colombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales Presentación Frasco por 500 gr
Empaque y rotulado	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.
Presentación	FRASCO X 500g

Nombre	ACEITUNA NEGRA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservación en estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica Colombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales Presentación Lata por 350 g
Empaque y rotulado	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Presentación	LATA X 350g

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

Nombre	ACHIOTE
Calidad	Resolución 4241 de 1991 Ministerio de Salud. NTC 409
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo El producto deberá colorear en amarillo 25 litros de agua destilada por cada 5 gramos del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241de 1991 y los requisitos establecidos en la NTC 409 Presentación paquete por 16 gramos
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE X 16g

Nombre	AGUA DE AZAHAR
Calidad	Resolución 5109 de 2005.
Requisitos Específicos	Ingredientes: Agua, Esencia de azahar. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación Frasco por 500 ml
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	FRASCO * 500 ML

Nombre	**AJI TABASCO**
Calidad	NTC 1631 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Sabor: Picante y un poco acido. Color: Rojo claro Olor: Característico del ají. Aspecto: Liquido no muy espeso, de poca consistencia, sin sólidos visibles. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación Frasco por 60 ml
Empaque y rotulado	Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 60 mL

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

Nombre	ALCAPARRAS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Por 100 gramos de alcaparras en conserva: Calorías: 23 kilo cal Grasas monoinsaturadas.: 0,1gr. Proteínas: 2,4 gr Grasas poliinsaturadas.: 0,3 gr. Colesterol: 0,0 Mg Calcio: 40 Mg. Grasas sats: 0,2 gr. Magnesio: 33 Mg. Fósforo: 10 Mg. Vitamina C: 4,3 Mg. Potasio: 40 Mg. Vitamina E: 0,9 Mg. Sodio: 2964,- Mg Vitamina A: 139 IU El producto en conserva debe alcanzar un pH de 4.5. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección social. Presentación: Frasco por 125 g
Empaque y rotulado	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 125g

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

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

Nombre	ANCHOA
Calidad	NTC 1443, NTC 1276 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para la anchoa en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para la anchoa en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de anchoa, el peso escurrido se medirá solo con la anchoa utilizada para la mezcla, la cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. La anchoa enlatada en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. Presentación: Lata por 56 g
Empaque y rotulado	Rotulado con el nombre del producto, el nombre del empacador (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento. La lata igualmente debe ir protegida por una pequeña cajita de cartón. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	LATA X 56g

Nombre	**ANIS EN ESTRELLADA**
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 411
Requisitos Específicos	El anís debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 10% máximo. Fibra bruta: 25% máximo Aceite esencial: 1,5 %mínimo a 4% máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. El proveedor debe cumplir con las BPM. El producto se requiere con vida útil de diez días. Presentación Bolsa por 16 g
Empaque y rotulado	En bolsa cerrada debe colocarse en la bolsa la fecha de empaque y vencimiento. El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	16g

Nombre	ARROZ ARBOREO (ARBORIO)
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	Descripción general: Arroz de grano corto y redondeado, con alto contenido de almidón (amilopéctina), el cual se libera lentamente durante la cocción, permitiendo obtener una textura cremosa, sedosa y consistente. Es ideal para la elaboración de risottos, arroces melosos y preparaciones gastronómicas especializadas. Mantiene su firmeza sin perder estructura durante la cocción. Ingredientes: Arroz arbóreo 100 % natural. Características físicas: Grano corto, redondeado y perlado. Color blanco uniforme. Superficie limpia, sin partículas extrañas. Granos enteros, sin fracturas visibles. Libre de impurezas, polvo, insectos, residuos vegetales o minerales. Características organolépticas: Olor: característico del arroz fresco, sin olores extraños, rancios o químicos. Sabor: neutro, propio del arroz arborio. Textura: firme en crudo; cremoso al cocinar. Aspecto: brillante, limpio, homogéneo.
Empaque y rotulado	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	**ARROZ BLANCO EXCELSO**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social Presentación: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	ARROZ PARA SUSHI
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	Arroz para sushi (grano corto japonés) Descripción general: Arroz de grano corto, redondeado y perlado, con alto contenido de almidón, especialmente diseñado para la elaboración de sushi y cocina japonesa. Tras la cocción presenta una textura suave, ligeramente pegajosa y brillante, permitiendo la correcta compactación sin perder firmeza. Producto apto para consumo humano, inocuo y conforme con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Arroz blanco de grano corto 100 % natural. Características físicas: Grano corto, redondeado y perlado. Color blanco uniforme. Granos enteros, sin fracturas significativas. Superficie limpia, sin presencia de polvo, impurezas, insectos o partículas extrañas. Tamaño homogéneo. Características organolépticas: Olor: característico, fresco, sin aromas extraños, rancios o químicos. Sabor: neutro, propio del arroz. Textura: firme en crudo; suave, pegajosa y ligeramente elástica tras la cocción. Aspecto: brillante, limpio y uniforme
Empaque y rotulado	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	ARROZ PARBORIZADO
Calidad	NTC 1643 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Arroz parborizado (parboiled rice) Descripción general: Arroz sometido a un proceso térmico e hidrotérmico previo al descascarado, mediante el cual los nutrientes del salvado migran hacia el interior del grano, mejorando su valor nutricional, resistencia mecánica y comportamiento durante la cocción. Presenta grano firme, suelto, menos pegajoso y con mayor rendimiento volumétrico. Producto declarado inocuo y apto para el consumo humano. Ingredientes: Arroz parborizado 100 % natural. Características físicas: Grano largo, entero y translúcido. Color amarillo claro característico del proceso de parborización. Superficie limpia, sin polvo, sin impurezas, sin insectos o partículas extrañas. Granos uniformes, sin fracturas visibles. Bajo contenido de grano partido. Características organolépticas: Olor: característico, fresco, sin olores extraños, rancios o químicos. Sabor: neutro, propio del arroz. Textura: firme en crudo; suelta, consistente y no pegajosa después de la cocción. Aspecto: brillante, limpio y homogéneo.
Empaque y rotulado	Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 2007del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	**ARVEJA AMARILLA SECA**
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	La arveja no debe tener una humedad mayor al 14%. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad de la arveja se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	ATUN AGUA
Calidad	NTC 1276 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud Resolución 148 de 2007 del ministerio de la Protección Social Resolución 288 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. Color, sabor y aroma característicos Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para atún en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de atún, el peso escurrido se medirá solo con el atún utilizado para la mezcla, el cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. El atún en lata debe cumplir con la NTC 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. Presentación: Lata por 160 gramos
Empaque y rotulado	Los envases deben ser herméticos y elaborados en materiales inocuos resistentes y, atóxicos, inalterables al ser sometidos a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las características físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil. El envase no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	LATA X 160 g

Nombre	AVELLANA ENTERA
Calidad	NTC 2160
Requisitos Específicos	Avellana entera Descripción general: Fruto seco comestible obtenido del avellano (Corylus avellana), presentado en grano entero, natural o tostado, sin cáscara, apto para el consumo humano. Producto inocuo, limpio, seleccionado y clasificado, destinado a consumo directo o uso gastronómico, repostero y culinario. Ingredientes: Avellana entera 100 % natural. Características físicas: Granos enteros, firmes y uniformes. Forma redondeada u ovalada. Superficie limpia, seca y sin residuos. Color beige claro a marrón característico. Libre de fragmentos de cáscara, polvo, piedras, insectos o materia extraña. Sin presencia de mohos, humedad visible o deterioro físico. Características organolépticas: Olor: característico, fresco, sin olores rancios, químicos o extraños. Sabor: dulce, suave, típico de la avellana. Textura: firme y crujiente. Aspecto: homogéneo, limpio, sin manchas ni signos de descomposición
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSA X 1000g

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

Nombre	AZAFRAN
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El azafrán debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 2% máximo Fibra bruta (%) m/m: 5% máximo. Extracto etéreo (%) m/m: 3,5 a14,5% máximo Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Empaque por: 0.5 g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 0,5g

Nombre	AZUCAR MORENA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. Presentación: Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado	El azúcar MORENA se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación granulado, moldeado, polvo, etc. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	AZUCAR PULVERIZADA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. Presentación: Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: - La leyenda «Azúcar pulverizado». - Forma de presentación, en polvo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.
Presentación	Bolsa por 1000 g

Nombre	AZUCAR REFINADA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar refinado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. Presentación: Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación (granulado, moldeado, polvo, etc.). Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.
Presentación	Bolsa por 1000 g

Nombre	BARQUILLOS
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 228 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Galleta en forma de tubo bañada con cobertura de chocolate o sin cobertura Galletas: deben cumplir con los siguientes requisitos: Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo. Humedad % (m/m): 10% máximo. Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997 Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Las galletas y colaciones de leche, se componen principal mente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. presentación: Bolsa de polietileno por 10 unidades. 44g
Empaque y rotulado	Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno
Presentación	PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g

Nombre	**BICARBONATO DE SODIO**
Calidad	NTC 4423
Requisitos Específicos	% Pureza total como NaHCO3 : 99.0 % El bicarbonato de Sodio debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1616 Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1616. La cantidad de aditivo empleada en alimentos se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado; la cual está establecida como la dosis máxima empleada según Buenas Prácticas de Fabricación – BPF Presentación: BOLSA X 1kg
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSA X 1kg

Nombre	BOCADILLO LONJA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Presentación: Loja por 500 g
Empaque y rotulado	Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno que le proporcionen una adecuada protección, conservación, higiene y características durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	LONJA PAQUETE X 500g

Nombre	**BREVAS EN ALMIBAR**
Calidad	NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207 Presentación: Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. FRASCO DE VIDRIO El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.Resolución 5109 de 2005
Presentación	FRASCO X 500g

Nombre	CAFÉ INSTANTANEO
Calidad	NTC 3314 y NTC 5247
Requisitos Específicos	El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café instantáneo es de 10µg/kg. El café instantáneo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5247. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. 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. Presentación: Bolsa por 500g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	CAFÉ TOSTADO EN GRANO
Calidad	NTC 3534
Requisitos Específicos	Café tostado tipo UGQ Debe tener color uniforme. No debe tener materiales o contaminantes extraños Molienda en denominación media, con grado de tostión media (NTC 2442) Contenido de cafeína entre 0.8% y 1.5 %, según NTC 2441 El proveedor debe presentar la Ficha técnica del café con perfil en taza El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café tostado y molido es de 10µg/kg. El café tostado y molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3534. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. 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. Presentación: Bolsa por 500 g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Bolsa polipropileno aluminizada. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas .
Presentación	BOLSA X 500g

Nombre	CAFÉ ESPECIAL
Calidad	NTC 3534
Requisitos Específicos	Producto obtenido a partir de frutos sanos, café en verde de buen tamaño, color, densidad y sin defectos. Café 100% especial en grano fresco con una calificación de 80 puntos como mínimo según SCAA. Especie coffea arábica, variedades castillos y/o tabi y/o caturra, orígenes Santander y/o Antioquia y/o Tolima y/o Huila y/o Cundinamarca, Cultivados a una altura promedio, entre rangos de 1500 a 2000 m.s.n.m., procesos lavados y/o natural (beneficio vía húmeda y/o vía seca), tostion media. No debe tener materiales o contaminantes extraños Grado de tostión media (NTC 2442) Contenido de cafeína entre 0.8% y 1.5 %, según NTC 2441El proveedor debe presentar la Ficha técnica del café con perfil en taza El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café tostado y molido es de 10µg/kg. El café tostado y molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3534. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. 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. Presentación: Bolsa por 500 g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Bolsa polipropileno aluminizada. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	BOLSA X 500g

Nombre	CANELA EN ASTILLAS
Calidad	40132
Requisitos Específicos	Resolución 4241 de 1991, NTC 3288 y NTC 1417
Empaque y rotulado	La canela debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa 250g
Presentación	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
	PAQUETE X 250g

Nombre	CANELA EN POLVO
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, y NTC 1417
Requisitos Específicos	La canela en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles autocompactantes en una proporción máxima de 10%m/m. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa 125 g
Empaque y rotulado	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 125g

Nombre	CARDAMOMO
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El amomos y cardamomos deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 10%; máximo Cenizas (%) m/m: 8%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1,5% máximo Aceite esencial (%) m/m: .5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Paquete de 20 g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 20g

Nombre	CAVIAR
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Caviar (huevas de esturión y especies afines) Descripción general: Huevas frescas, saladas y curadas de peces de la familia Acipenseridae (esturión) y especies afines, destinadas al consumo humano. Producto gourmet de alta calidad, sabor delicado y textura firme. Debe ser inocuo, apto para el consumo humano y cumplir con la normatividad sanitaria vigente nacional e internacional. Ingredientes: Huevas de esturión, sal refinada grado alimenticio. Características físicas: Granos enteros, uniformes y sueltos. Diámetro homogéneo. Color característico según variedad: negro, gris oscuro, gris perla o ámbar. Superficie brillante, limpia y sin humedad excesiva. Libre de restos de membranas, partículas extrañas o impurezas. Características organolépticas: Olor: fresco, marino suave, sin aromas fuertes, rancios o químicos. Sabor: delicado, ligeramente salino, limpio y persistente. Textura: firme, tersa, crujiente al presionar suavemente. Aspecto: brillante, uniforme, limpio y apetecible.
Empaque y rotulado	En frasco de vidrio o lata, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación	FRASCO X 30 g ROJO O NEGRO

Nombre	**CAVIAR MASAGO ROJO O NEGRO**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Caviar Masago (huevas de pez capelán) Descripción general: Huevas de pez capelán (Mallotus villosus), presentadas en grano fino, de textura crujiente y sabor suave, ligeramente salino. Producto pasteurizado o congelado, destinado principalmente a la preparación de sushi y gastronomía japonesa. Debe ser inocuo, apto para el consumo humano y cumplir con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Huevas de capelán, sal, azúcar (opcional), colorantes naturales o permitidos según la variedad (wasabi, jengibre, tinta de calamar u otros autorizados). Características físicas: Granos pequeños, uniformes y sueltos. Textura firme y ligeramente crujiente. Color característico según presentación: naranja, rojo, verde, negro o amarillo. Superficie limpia, sin humedad excesiva ni apelmazamiento. Libre de partículas extrañas, restos de membranas o impurezas. Características organolépticas: Olor: fresco, marino suave, sin aromas fuertes, rancios o químicos. Sabor: ligeramente salino, delicado, sin notas amargas ni ácidas. Textura: firme, crujiente al morder. Aspecto: brillante, homogéneo, limpio y apetecible.
Empaque y rotulado	En frasco de vidrio o lata, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación	LATA X 80g

Nombre	**CEREZAS MARRASQUINO ROJAS**
Calidad	NTC 3207 NTC 695 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 695 y con los requisitos microbiológicos de la NTC 3207. En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Contenido: Cereza 61.1 % Azúcar 21.3 % Agua 17.44 % Sabor a marrasquino 0.08% Ácido cítrico 0.06 % Color: Rojas Presentación: Frasco 500 g
Empaque y rotulado	Frasco de Vidrio. Debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 500g

Nombre	CEREAL
Calidad	Resolución 2674 2013 NTC 3749 - Industrias Alimentarias. Productos de Molinería. Cereales Listos para El Desayuno
Requisitos Específicos	Cereal en hojuelas de maiz para el desayuno, Maíz descascarillado y desgerminado, azúcar, extracto de malta, sal yodada, forticalcio: carbonato de calcio (calcio), ácido ascórbico (vitamina C), maltodextrina, hierro reducido, niacinamida (niacina), alfa-tocoferol acetato (vitamina E), crecizinc: óxido de zinc, palmitato de retinol (vitamina A), cobalamina (vitamina B12), clorhidrato de piridoxina (vitamina B6), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico. Vitahierro: vitamina C, vitamina A, hierro para mantener la frescura, se ha agregado bht al empaque.
Empaque y rotulado	Bolsa y caja plegadiza, Resolución 5109 de 2005
Presentación	CAJA * 800 G

Nombre	**CHOCOLATE EN PASTILLA**
Calidad	NTC 792
Requisitos Específicos	Para el chocolate de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la del cacao a excepción de la aportada por la leche. El cacao en grano empleado en la fabricación de chocolate debe cumplir con lo establecido en la NTC 1252. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793 Paquete por 500 g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	**CIRUELA PASA SIN SEMILLA**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	La ciruela pasa debe contener un 30% máximo de humedad. La ciruela pasa no debe tener semilla. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social .
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	CLAVO DE OLOR
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El clavo de olor debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 3% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 10% mínimo. Fibra bruta: 10% máximo Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Paquete por 9 g
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 9g

Nombre	COMINO MOLIDO
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El comino molido debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	COLOR
Calidad	Resolución 2674 de 2013 NTC 4423 Especias y Condimentos
Requisitos Específicos	Mezcla de colorantes para alimentos, Harina de arroz, colorantes artificiales, (Tartazina color index 19140 E-102y rojo punzo 4R color index 16255 E-124 Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	CREMA DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018.
Requisitos Específicos	La crema de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones: Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Crema de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. Presentación: Lata 400ml
Empaque y rotulado	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxido o alguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 y Norma Técnica Colombiana NTC 512 2.
Presentación	LATA X 400mL

Nombre	CROUTONES CESAR
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contiene de 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por su alta humedad y suavidad Paquete 140g
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de Protección Social
Presentación	PAQUETE X 140g

Nombre	**CUCHUCO DEL CULTIVO DE TRIGO**
Calidad	Resolución 2674:2013 Resolución 333:2011 Resolución 5109:2005 Resolución 719: 2015
Requisitos Específicos	Almacenar en un lugar seco, a temperatura ambiente y libre de plagas. Después de abierto el producto consumir en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento indicada. Proteína :1g Carbohidratos :15g Grasas :0g Sodio :0mg Fibra dietaría :1mg Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	EMPAQUE PRIMARIO: Empacado en película laminada de dos capas, conformadas por polipropileno biorentado transparente (BOPP) y polietileno de baja densidad transparente (PEBD), inerte que no altera las características originales del producto y sacos en polipropileno tejido de 60x92 cm EMPAQUE SECUNDARIO: gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 2 micras, PACA DE 24 UNID X 500 GR Medida: 34x42x12 cm gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 1.5 micras
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	CURCUMA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	La cúrcuma debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 250g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE * 250 G

Nombre	**CURRY**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El curry debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 56g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE * 56 G

Nombre	CUSCUS
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El curry debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE * 500 G

Nombre	**DURAZNO EN ALMIBAR**
Calidad	NTC 4929 NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	Producto: Duraznos en mitades en almíbar. Peso: 820 gramos neto y 470 g drenado con 6 porciones aproximadamente Ingredientes: Duraznos, agua, azúcar, regulador de acidez (ácido cítrico). Características: Fruta firme, color amarillo intenso, almíbar ligero a medio. Calorías: Alrededor de 39 kcal (o aproximadamente 54 kcal si se considera el líquido). Carbohidratos: Aproximadamente 8.0 g. Proteínas: Cerca de 0.9 g. Lípidos (Grasas): Aproximadamente 0.3 g. Fibra: Alrededor de 1.5 g. Vitaminas y Minerales: Contiene vitaminas A, C y K, así como potasio, magnesio, calcio y fósforo.
Empaque y rotulado	Tipo de envase: Lata metálica (hojalata) con recubrimiento interno grado alimenticio para evitar la oxidación y proteger el sabor de la fruta. Sellado: Cierre hermético doble que permite el procesamiento térmico (pasteurización o esterilización) para asegurar la inocuidad sin necesidad de refrigeración antes de abrir. Identificación del lote y fecha de vencimiento: Impresos de forma indeleble en la tapa o base de la lata. Datos del fabricante/importador: Nombre de la empresa y registro sanitario del INVIMA Dimensiones Típicas (Aproximadas): ~11.5 cm (alto) x ~10.5 cm (diámetro).
Presentación	LATA X 820g

Nombre	ENGLISH BREAKEFAST TEA
Calidad	NTC 3506
Requisitos Específicos	Cantidad por 100 gramos Calorías 1 Grasas totales 0 g Ácidos grasos saturados 0 g Ácidos grasos poliinsaturados 0 g Ácidos grasos monoinsaturados 0 g Colesterol 0 mg Sodio 3 mg Potasio 37 mg Hidratos de carbono 0,3 g Fibra alimentaria 0 g Azúcares 0 g Proteínas 0 g Cafeína 20 mg Vitamina A 0 IU Vitamina C0 mg Calcio0 mg Hierro0 mg Vitamina D0 IU Vitamina B60 mg Vitamina B120 µg Magnesio3 mg Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3506. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación: Caja de 20 bolsas de 10 g c/u
Empaque y rotulado	Debe ser Te de Desayuno Ingles El producto podrá ser empacado en envases que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g

Nombre	**ESPAGUETTI DE ARROZ**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055 No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Paquete por 200 gramos. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	PAQUETE X 200g

Nombre	ESTRAGON
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El estragón debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Bolsa 500 gramos

Nombre	**FECULA DE MAIZ UNIVERSAL**
Calidad	Cumplir con NTC -926 NTC 1055
Requisitos Específicos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC- 926 y Microbiológicos. La fécula de maíz tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Proteína: 10,5% máximo Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentación: Paquete por kilo
Empaque y rotulado	El almidón de maíz en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado del producto debe cumplir con la resolución No 05109 del Ministerio de Protección social
Presentación	PAQUETE X 1kg

Nombre	FINAS HIERBAS
Calidad	Codex Alimentarius. CAC/RCP 42•1995. Código de prácticas de higiene para especias yplantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas Debe cumplir con lo establecido en: NTC 4423, código CAC/RCP 42-1995, Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Presentación: Empaque Plástico 15gr
Empaque y rotulado	En bolsas de 15 gr con orificios para asegurar la respiración de la planta., que permitan su conservación y transporte. Todo debidamente marcado y etiquetado.
Presentación	PAQUETE X 15gr

Nombre	**PASTA FIDEOS**
Calidad	Resolución 2674 2013 NTC 1055
Requisitos Específicos	Pasta Larga - Fideo Pasta Clásica elaborada 100% con Trigo Durum de la mejor calidad. Presentación: Empaque Plástico 250g
Empaque y rotulado	En bolsas grado alimentario de 250 gr Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE* 250 G

Nombre	**JALAPEÑOS**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Fruto en rodajas y en salmuera proveniente del Capsicum annuum Otros Nombres: chile jalapeño en salmuera Ingredientes: Jalapeños, Agua, Sal, ácido acético (acidulante), ácido láctico (regulador de acidez), Benzoato de sodio (conservante) Características: Producto procesado en salmuera. Vida Útil: 12 meses Presentación: Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	FRASCO * 500 ML

Nombre	**FRIJOL NEGRO**
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Frijol negro caraota (Phaseolus vulgaris) Descripción general: Grano seco entero de la especie Phaseolus vulgaris, variedad negra, conocido como caraota. Producto destinado al consumo humano, de alta calidad nutricional, limpio, seleccionado y clasificado, apto para preparaciones tradicionales y cocina institucional. Debe ser inocuo y cumplir con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Frijol negro caraota 100 % natural. Características físicas: Granos enteros, firmes y uniformes. Forma ovalada, tamaño homogéneo. Color negro intenso y brillante. Superficie lisa, limpia y seca. Libre de impurezas, polvo, piedras, restos vegetales, insectos o materia extraña. Bajo porcentaje de grano partido o dañado. Características organolépticas: Olor: fresco, característico, sin aromas rancios, mohosos o químicos. Sabor: suave, propio del frijol negro. Textura: firme en crudo; suave, cremosa y consistente tras la cocción. Aspecto: brillante, homogéneo, sin manchas ni signos de deterioro.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	**FRIJOL BOLA ROJA**
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871 El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871. Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	**FRIJOL BLANCO**
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871 El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871. Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social l
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	GALLETAS DE SODA
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. Presentación: 200g
Empaque y rotulado	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE X 200g

Nombre	**GALLETA OREO**
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. Presentación 432g
Empaque y rotulado	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE X 432g

Nombre	GARBANZO
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	El garbanzo no debe tener una humedad mayor al 14%. El garbanzo limpio no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad del garbanzo se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	**GELATINA SABORES SURTIDOS**
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Deben ser sabores surtidos Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	**GELATINA SIN SABOR**
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	La solución de gelatina en agua a una concentración del 1% a 40 °C debe tener olor y color característico. La gelatina debe presentar solubilidad al 3% en agua y debe ser coloide claro o translúcido. No presentar grumos ni materiales extraños en su interior. Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1629 Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	GRANADINA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Mezcla Concentrada con sabor a Granada perfecta para hacer cócteles. Otros Nombres: Concentrado De Granada Ingredientes: jarabe concentrado de granadas con azúcar Características: Jarabe usado en la coctelería para dar sabor y color a las bebidas dulces. Producto nacional. Vida Útil: 24 meses Presentación: Botella PET por 1000 ml.
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	FRASCO * 1000 ML

Nombre	LENTEJAS
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	La lenteja no debe tener una humedad mayor al 14%. La lenteja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad la lenteja se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	LENTEJAS * 1000

Nombre	**LECHE CONDENSADA**
Calidad	Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. NTC 879
Requisitos Específicos	Leche condensada azucarada Descripción general: Producto lácteo obtenido a partir de leche entera parcialmente deshidratada mediante evaporación, con adición de azúcar, sometido a tratamiento térmico para garantizar su inocuidad. Presenta textura viscosa, color crema uniforme y sabor dulce característico. Producto apto para el consumo humano, destinado a preparaciones gastronómicas, repostería y cocina institucional. Este ítem aplica exclusivamente para Leche evaporada de alta calidad no se aceptan sustitutos, genéricos ni marcas equivalentes. Ingredientes: Leche entera, azúcar. Características físicas: Textura viscosa, homogénea y fluida. Color crema claro uniforme. Libre de grumos, sedimentos o separación de fases. Superficie lisa y brillante. Envase íntegro, sin abolladuras, deformaciones, fugas ni corrosión. Características organolépticas: Olor: dulce, lácteo, fresco, sin notas ácidas, rancias o extrañas. Sabor: dulce intenso, característico de la leche condensada LA LECHERA®. Textura: espesa, cremosa, uniforme. Aspecto: brillante, homogéneo, limpio.
Empaque y rotulado	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.
Presentación	LATA X 395g

Nombre	LECHE DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018 .
Requisitos Específicos	La leche de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones: Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Leche de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. Presentación: Lata 400ml
Empaque y rotulado	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxido o alguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 y Norma Técnica Colombiana NTC 512 2.
Presentación	LATA X 400mL

Nombre	LECHE EN POLVO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1036. Productos Lácteos. Leche en Polvo. Ministerio de la Protección Social. Decreto 616 de Febrero de 2006. Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. Normas de calidad oficiales del país de origen, que podrán incluir requisitos y método
Requisitos Específicos	No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. La leche en polvo se clasifica de acuerdo con sus contenidos de grasa en: Leche en polvo entera Leche en polvo parcialmente descremada Leche en polvo descremada. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en el decreto 616 de febrero de 2016 del Ministerio de Protección Social. Presentación: Paquete 1000g
Empaque y rotulado	Empacada en bultos o en bolsas de diferentes materiales y presentaciones que protejan el producto de contaminación, humedad, acción de la luz y asegure su adecuada conservación, generalmente los bultos tienen una bolsa interior de polietileno y dos o tres bolsas de papel kraft. Las presentaciones minoristas son bolsas de papel aluminio. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	PAQUETE x 1000 gramos

Nombre	**MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO**
Calidad	NTC 366
Requisitos Específicos	Humedad 14.0 % Máxima El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 366. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	En bolsa de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil y debe ser de primer uso. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social para materias primas
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	MAIZ TIERNO
Calidad	Resolución 2674 de 2013 NTC 366
Requisitos Específicos	Maíz tierno en conserva (Zea mays) Descripción general: Granos seleccionados de maíz tierno, sometidos a proceso térmico de esterilización y conservación en medio acuoso y/o salmuera ligera, empacados en envase hermético tipo lata, aptos para el consumo humano, cumpliendo con los requisitos sanitarios y de calidad establecidos por la normatividad vigente. Ingredientes: Maíz tierno, agua potable, sal (opcional). Características físicas: Granos enteros, tiernos y uniformes. Color amarillo claro a dorado característico. Medio líquido transparente, sin turbidez. Lata íntegra, sin golpes, sin abolladuras, sin óxido, sin fugas, sin abombamientos. Características organolépticas: Olor: fresco, vegetal, sin olores ácidos, fermentados o extraños. Sabor: dulce suave característico del maíz tierno, sin sabores metálicos. Textura: blanda, jugosa, no harinosa. Aspecto: limpio, homogéneo y brillante.
Empaque y rotulado	empacados en latas de 300 g que se proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas Prácticas de manipulación para preservar la calidad. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y fecha de vencimiento
Presentación	LATA POR 300 G

Nombre	MANI SIN SAL
Calidad	NTC 748
Requisitos Específicos	Maní sin cascara debe contener una humedad de 9.0% máximo. El maní descascarado limpio debe contener máximo un 1,0% de impurezas y ,1% de materias duras. Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 748. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	**MAYONESA**
Calidad	Resolución 17882 de 1985 Ministerio de Salud. NTC 1756.
Requisitos Específicos	La mayonesa debe cumplir con los siguientes requisitos: Gomas: Negativo Almidón: Negativo Acidez (como ácido acético): 0.28 mínimo a 0.7 máximo pH a 20°C: 3.6 mínimo 4.1máximo Cloruros (como NaCl): 1.0 mínimo 1.8 máximo Extracto etéreo % m/m: 66.5 % mínimo Ácidos grasos libres (ácido oleico en % m/m): 0.05% máximo Índice de peróxido: 1.5 máximo. La mayonesa debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos.
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes, con cierre hermético, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas
Presentación	GALONX 3770g

Nombre	MERENGUITOS
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Merenguitos (suspiros) tipo confitería horneada Descripción general: Producto de repostería elaborado a partir de clara de huevo, azúcar y saborizantes, sometido a proceso de batido y horneado, que da como resultado una textura crocante por fuera y aireada por dentro, presentado en pequeñas porciones individuales, empacado herméticamente y apto para el consumo humano, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Azúcar, clara de huevo, agua potable, saborizantes naturales y/o artificiales, colorantes permitidos (opcional). Características físicas: Forma: pequeñas piezas circulares o irregulares tipo suspiro. Tamaño: mini. Color: blanco o colores suaves según presentación. Textura: crocante y seca. Superficie: lisa, sin grietas excesivas ni colapsos. Empaque íntegro, sin perforaciones ni presencia de humedad. Características organolépticas: Olor: dulce suave característico, sin olores extraños. Sabor: dulce equilibrado, agradable, sin notas amargas, ácidas o químicas. Textura: crocante, aireada, ligera, no gomosa ni húmeda. Aspecto: limpio, uniforme, brillante, sin presencia de partículas extrañas.
Empaque y rotulado	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Paquete por 65 gramos

Nombre	**MERMELADA INDIVIDUAL**
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refracto-métrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4 máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Presentación: Empaque individual de plástico con tapa de aluminio 16 gramos/ Caja por 60 unidades
Empaque y rotulado	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	16g C/U X 60 UNIDADES

Nombre	**MERMELADA SABORES SURTIDOS**
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refractométrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4 máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa Doy Pack 400g
Empaque y rotulado	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	DOYPACK X 400g

Nombre	**MIEL DE MAPLE**
Calidad	NTC 409 Límites de Impurezas Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo
Requisitos Específicos	PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS Apariencia: Líquido transparente a ligeramente turbio Color: Amarillo Olor: Característico pH a 20°C: 3.7 - 4.7 Presión de vapor: ND Densidad a 20°C: 1.100 - 1.230 Densidad de vapor: ND Índice de refracción a 20°C: 1.3909 - 1.4048 Densidad relativa: ND Punto de fusión/congelación: ND Coeficiente de partición: ND Punto de inflamación: ND Temperatura de autoignición: 380°C Taza de evaporación: ND Temperatura de descomposición: ND Flamabilidad: No flamable Viscosidad: ND Solubilidad: En agua, alcoholes y glicoles. Presentación: Frasco 500ml
Empaque y rotulado	Los aditivos para alimentos se deben empacar en material suficientemente inerte al producto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con las especificaciones de la Resolución No 05109 del ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 500g

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

Nombre	**MILO**
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	Contiene Malta, leche y cocoa, cierre hermético Con extracto de malta, solidos lácteos, azúcar cocoa en polvo, Vitaminas y minerales, aroma natural, Energía (Kcal) 80 por 100ml, Grasa saturada 0.5 g * 100 ml, Azucares añadidos 4 g * 100 mil, Sodio 69 mg * 100 ml Vida útil: fecha mínima de vencimiento 1 año Presentación: Bolsa 2 kg
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE * 2 KILOS

Nombre	**MINI MASMELOS SURTIDOS**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución número 0776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Másmelos (malvaviscos) surtidos Producto de confitería aireado a base de azúcar, gelatina y saborizantes. Descripción general: Producto de confitería elaborado a partir de azúcar, jarabe de glucosa, gelatina y aditivos permitidos, sometido a procesos de aireación y moldeado, con variedad de formas, colores y sabores, empacado herméticamente y apto para el consumo humano. Ingredientes: Azúcar, jarabe de glucosa, gelatina, agua potable, saborizantes naturales y/o artificiales, colorantes permitidos, ácido cítrico (opcional). Características físicas: Forma: variada (cilíndricos, trenzados, figuras, cubos). Colores: surtidos, vivos y homogéneos. Textura: blanda, elástica y esponjosa. Superficie: lisa, sin cristales visibles de azúcar. Empaque íntegro, sin perforaciones, sin humedad interna. Características organolépticas: Olor: dulce característico, sin olores extraños. Sabor: dulce suave, propio del producto, sin sabores amargos, ácidos o metálicos. Textura: suave, esponjosa, no pegajosa en exceso. Aspecto: limpio, brillante, uniforme, sin deformaciones.
Empaque y rotulado	Bolsa Grado alimentario Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Caja por 20 unidades de 75 gramos

Nombre	MINI TOSTADAS
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución número 0776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Mini tostadas tipo snack horneado Descripción general: Producto de panadería tipo snack, elaborado a partir de harina de trigo, sometido a proceso de horneado hasta obtener textura crocante, presentado en formato mini tostadas, apto para el consumo humano y empacado herméticamente, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Harina de trigo, agua potable, aceite vegetal, azúcar, sal, levadura, mejoradores de masa y aditivos permitidos. Características físicas: Forma: pequeñas tostadas rectangulares. Color: dorado uniforme. Textura: crocante. Superficie: lisa, sin quemaduras, sin manchas. Empaque íntegro, sin perforaciones, sin presencia de humedad. Características organolépticas: Olor: tostado suave característico, sin olores rancios, ácidos o extraños. Sabor: ligeramente salado, agradable, sin sabores amargos o metálicos. Textura: crocante y ligera, no dura ni quebradiza en exceso. Aspecto: uniforme, limpio, sin residuos extraños ni partículas quemadas**.**
Empaque y rotulado	Bolsa Grado alimentario Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	X 10 UNIDADES (LAMINAS)

Nombre	MIRIN
Calidad	Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. NTC 2188 Debe tener registro INVIMA. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del ministerio de la Protección Social. En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes. Mirin es un tipo de vino de arroz dulce y aromático El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Presentación: FRASCO * 375 ML
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO * 375 ML

Nombre	MOSTAZA
Calidad	Resolución 2674 de 2013 Resolución 4241 de 1991 NTC 1755
Requisitos Específicos	Salsa elaborada con semillas de mostaza. Ingredientes: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantan), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre).
Empaque y rotulado	Envase plástico de grado alimentario Resolución No. 5109 de 2005,
Presentación	FRASCO * 4015 gramos

Nombre	**NORI SUSHI**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución número 0776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	HOJAS DE NORI PARA SUSHI Algas Marinas debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007. Presentación: Paquete por 10 unidades
Empaque y rotulado	Bolsa Grado alimentario Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	X 10 UNIDADES (LAMINAS)

Nombre	**NUEZ DEL BRAZIL**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Presentación: Paquete 200g
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, y calidad. El producto debe venir empacada en bolsa debidamente sellada para evitar su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del producto el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
Presentación	PAQUETE X 200g

Nombre	**NUEZ MOSCADA PEPA**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%. mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Presentación: Paquete 10g
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 10G

Nombre	NUEZ MOSCADA EN POLVO
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%. mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Presentación: Paquete 11g
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 11g

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

Nombre	PALITOS DE PAN
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	pH.: 4.8 mínimo 6.0 máximo. Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. Salmonella en 25g: ausencia. El pan debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1363. Paquete 250g
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE * 250 G

Nombre	**PALILLOS COCTEL**
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	Los palillos deben contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. Presentación: Caja 160 unidades
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan ni fracturan.
Presentación	CAJA X 160 UNIDADES

Nombre	**PALILLOS SÁNDWICH**
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	El palillo debe contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. Presentación: Caja 125 unidades
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan ni fracturan.
Presentación	CAJA *125 UNIDADES

Nombre	PAN TAJADO
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contiene de 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por su alta humedad y suavidad Presentación: Bolsa extralarga por 600g
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de Protección Social
Presentación	PAQUETE X 600g

Nombre	PANELA
Calidad	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311
Requisitos Específicos	Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2 : NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Clarificantes permitidos: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo. La panela debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 779 de 2006 y la NTC 1311. La panela debe presentar el certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA, al cumplimiento a la Res. 779 de 2006 y el certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Presentación: Unidad 500g
Empaque y rotulado	Empaque individual termo encogido. Peso por unidad de 500 gramos. Se prohíbe el embalaje de panelas en materiales como rusque, costales o material no sanitario Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Se requiere con una vida útil de seis meses.
Presentación	UNIDAD X 500g

Nombre	PANELA MOLIDA
Calidad	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311
Requisitos Específicos	Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2 : NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Clarificantes permitidos: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo. La panela debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 779 de 2006 y la NTC 1311. La panela debe presentar el certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA, al cumplimiento a la Res. 779 de 2006 y el certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Presentación: Unidad 250g
Empaque y rotulado	Empaque individual Bolsa gruesa Resellable Peso por unidad de 250 gramos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Se requiere con una vida útil de un año
Presentación	UNIDAD X 250g

Nombre	**PAPEL DE ARROZ O BANH TRANG O PAPEL OBLEA**
Calidad	Resolución 2674 DE 2013
Requisitos Específicos	Pasta alimenticia de arroz en forma redonda y hojas Presentación: Bolsa 300g 42 Hojas
Empaque y rotulado	Bolsa grado alimenticio Resolución No. 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE 300 g * 42 HOJAS

Nombre	PAPRIKA
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Sin manchas y decoloraciones En polvo Uso: Consumo directo La paprika deshidratada en polvo debe tener: Humedad %m/m: 8% mínimo 10% máximo. Contenido de fibra cruda: 2.8% máximo Contenido de ceniza menor a 8.5% Tamaño de partícula paso por malla de 0.5 mm (95%). La paprika y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación: Tarro plástico 1000g
Empaque y rotulado	Tarro plástico que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el vidrio o el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	PASTA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. NTC 1287 NTC 1055 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Producto no cercano a su fecha de vencimiento. La pasta de tomate refinada y de buena calidad tendrá los siguientes atributos: Sólidos solubles del tomate a 20°C %m/m: 18% mínimo. Pasta concentrada de tomate: total sólidos solubles del tomate a 20°C %m/m concentrada: 24% mínimo Alto contenido de material sólido para suministrar densidad; Color rojo brillante. Alto contenido de azúcar. Medianamente baja acidez. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo. Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo.
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doy pack según la presentación. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento.
Presentación	BOLSA X 3 KILOS

Nombre	PASTA FETUCHINI
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	PASTA LARGA ESPAGUETTI
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Se rechaza producto quebrado, remojado o abierto el empaque. El color debe ser propio del producto, no debe ser pálido, ni con manchas de color diferente a la original. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Presentación: Paquete 250g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Paquete por 250 gramos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	PAQUETE X 250g

Nombre	PASTA PARA LASAGNA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Pasta alimenticia en forma de laminas Se rechaza producto quebrado, remojado o abierto el empaque. El color debe ser propio del producto, no debe ser pálido, ni con manchas de color diferente a la original. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Paquete por 500 gramos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	CAJA * 500 G

Nombre	PEPINILLOS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud. NTC 4810. Decreto 3075 de 1997 Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Los pepinillos deben tener un pH: 4,5 máximo, con líquido de cobertura. En la elaboración de los pepinillos se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Presentación: Frasco 500g
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasarse entero, con líquido de cobertura, en recipientes de material sanitario, inocuo que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El ingrediente pepino deberá ocupar no menos del 55% del en relación con la capacidad total (volumen) del recipiente. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005
Presentación	FRASCO X 500g

Nombre	PIMIENTA BLANCA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo9%; Extracto etéreo fijo, mínimo 6%. Presentación: Frasco con tapa hermética 100 g
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 100 g

Nombre	PIMIENTA MOLIDA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Presentación: Paquete 500g .
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque.
Presentación	BOLSA X 500g

Nombre	PIMIENTA NEGRA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Presentación: Paquete 500g .
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	PIMIENTA ROSADA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Presentación: Paquete 50 g.
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 50 g

Nombre	PIMIENTA VERDE
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Presentación: Paquete 50 g.
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 50 g

Nombre	SARDINA
Calidad	NTC 1276 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud Resolución 148 de 2007 del ministerio de la Protección Social Resolución 288 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. Color, sabor y aroma característicos Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para atún en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de atún, el peso escurrido se medirá solo con el atún utilizado para la mezcla, el cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. La sardina en lata debe cumplir con la NTC 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos.
Empaque y rotulado	Los envases deben ser herméticos y elaborados en materiales inocuos resistentes y, atóxicos, inalterables al ser sometidos a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las características físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil. El envase no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 225g

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

Nombre	SAL PARRILLERA
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya NTC 1254 Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 547 de 1996.
Requisitos Específicos	Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg: 800 máximo. Presentación: Bolsa 454 g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima.
Presentación	PAQUETE * 454 G

Nombre	**SAL DE LIMON**
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya NTC 1254
Requisitos Específicos	Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg: 800 máximo, Apio Presentación: Frasco 30g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima.
Presentación	FRASCO X 30g

Nombre	SALSA DE CHOCOLATE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	Salsa de chocolate Descripción general: Salsa de chocolate elaborada a partir de cacao, azúcares, leche y estabilizantes, sometida a procesos térmicos que garantizan su inocuidad, estabilidad y calidad, presentada en envase hermético, apta para el consumo humano y cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Producto exclusivo de la marca Hershey's. Ingredientes: Azúcar, agua potable, cacao en polvo, jarabe de glucosa, leche en polvo, estabilizantes, emulsionantes y conservantes permitidos. Características físicas: Color: marrón oscuro uniforme. Textura: semilíquida, homogénea, fluida. Consistencia: estable, sin separación de fases. Envase: íntegro, sin deformaciones, sin fugas, sin abombamientos. Características organolépticas: Olor: intenso a chocolate, fresco, sin olores rancios, ácidos o extraños. Sabor: dulce característico a chocolate, equilibrado, sin sabores amargos excesivos, metálicos o químicos. Textura: suave, cremosa, homogénea, sin partículas duras. Aspecto: brillante, uniforme, limpio. Exclusiva marca premium importada Presentación: Frasco 380 gr
Empaque y rotulado	Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan.
Presentación	FRASCO X 380g

Nombre	SALSA DE OSTRAS
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	Presentación: Paquete 255g
Empaque y rotulado	Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 255g

Nombre	**SALSA DE SOYA**
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Ingredientes: agua, proteína vegetal hidrolizada, soya, maíz, contiene gluten de maíz). Límites de Impurezas, Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo.
Empaque y rotulado	Los aditivos para alimentos se deben empacar en material suficientemente inerte al producto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con las especificaciones de la Resolución No 05109 del ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 1000 G

Nombre	SALSA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 NTC 921 Decreto 3075 de 1997 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto ninguna hortaliza o fruta para aumentar el contenido de sólidos totales. No debe contener almidones naturales o modificados. Características fisicoquímicas de la salsa de tomate: Humedad en % :73 máximo Sólidos totales en % a 20°C: 31% mínimo 38.0 % máximo Acidez, como ácido acético %: 0,85 mínimo 2.5 máximo Equivalente a más de 100 tomates de 65 gr
Empaque y rotulado	Debe ser envasado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Galón de vidrio o plástico fuerte, tapa metálica o de pasta blanca.
Presentación	GALON 4350g

Nombre	SALSA INGLESA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409 – Industrias Alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social • Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 2. Rotulado Nutricional de alimentos envasados. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409.
Requisitos Específicos	Presentación: FRASCO X 155 ml
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 155 ml

Nombre	**TE NEGRO NACIONAL**
Calidad	NTC 3506 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Té negro, Cantidad por 100 gramos Calorías 1 Grasas totales 0 g, Ácidos grasos saturados 0 g, Ácidos grasos poliinsaturados 0 g Ácidos grasos monoinsaturados 0 g Colesterol 0 mg, Sodio 3 mg, Potasio 37 mg, Hidratos de carbono 0,3 g Fibra alimentaria 0 g Azúcares 0 g, Proteínas 0 g, Cafeína 20 mg Presentación: Caja por 12 unidades
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 12 TISANAS

Nombre	TINTURA DE CARAMELO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Su composición principal es glicerina, azúcar y sales de amonio. pH 20 ° C: 4.5 -5.0 Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen Presentación: Frasco 500 ml.
Empaque y rotulado	El empaque es en frasco de vidrio con tapa wing lok, peso neto 650 gr. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	TORTILLAS MEXICANAS
Calidad	Decreto3075 de 1997. Art. 41: Obligatoriedad del Registro Sanitario. Para su manejo y comercialización con alimento. Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas. LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes
Requisitos Específicos	**Tortillas demaíz nixtamalizado** Debe estar en paquete de 15 unidades homogéneas que conserve la calidad del alimento de 20cm de diámetro 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 Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. · Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Presentación: Paquete 15 unidades.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 15 UNIDADES

Nombre	TORTILLAS DE HARINA
Calidad	Cumplir con la NTC 366. Cumplir con el Decreto 3075 de 1997. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe estar en paquete de 20 unidades homogéneas que conserve la calidad del alimento, de diámetro 30 cm. 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 Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia, Detección de Salmonella/25g: ausencia. Presentación: Paquete 20 unidades.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL

Nombre	TRIGO AMERICANO
Calidad	NTC 604
Requisitos Específicos	Humedad: máximo 14 % Impureza: máximo 1,0 % Masa hectolítica: mínimo 65kg/Hl Para negociaciones sobre trigo importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. Presentación: Paquete 1000g
Empaque y rotulado	Se debe comercializar a granel o en sacos contenedores, de material apropiado que permita el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasione pérdidas del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1kg

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

Nombre	VINAGRE BALSAMICO
Calidad	Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. NTC 2188 Debe tener registro INVIMA. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del ministerio de la Protección Social. En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes. En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99 % y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Presentación: Frasco de vidrio Obscura de 500ml
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	VINAGRE BLANCO
Calidad	Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. NTC 2188 Debe tener registro INVIMA. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del ministerio de la Protección Social. En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes. En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99 % y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Presentación: Frasco de vidrio Obscura de 500ml
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	VINAGRE DE ARROZ
Calidad	Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. NTC 2188 Debe tener registro INVIMA. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del ministerio de la Protección Social. En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes. En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99 % y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Presentación: Frasco de vidrio Obscura de 500ml
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	WASABI
Calidad	NTC 1631 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Sabor: Picante y un poco acido. Color: Rojo claro Olor: Característico del ají. Aspecto: Liquido no muy espeso, de poca consistencia, sin sólidos visibles. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Frasco por 43 gr

Nombre	ALMIDON AGRIO
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Norma Técnica Colombiana NTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicos y de metales pesados especificados en la NTC 6066. Presentación: Paquete x 12 Kg
Empaque y rotulado	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel Kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.
Presentación	PAQUETE X 12 kg

Nombre	ALMIDON DE PAPA
Calidad	NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de papa tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. presentación: Paquete X 1000g
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	ALMIDON DE YUCA
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Norma Técnica Colombiana NTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicos y de metales pesados especificados en la NTC 6066. presentación: Paquete x 1Kg
Empaque y rotulado	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.
Presentación	PAQUETE X 1kg

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

Nombre	CHIPS CHOCOLATE
Calidad	NTC 792, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Vida útil de 1 año. El producto debe contener en manteca de cacao en base seca (%): 18% máximo. Para chocolate blanco: 20% máximo. Las barras de chocolate o sus sucedáneos compuestos deben tener mínimo 60% (m/m) de chocolate respectivamente, cuando los agregados son visibles y separado; y 70 %, cuando son imperceptibles. Las barras de chocolate rellenas deben tener mínimo un 40% de chocolate. Las barras de chocolate deben cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 792. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Paquete de 500g
Empaque y rotulado	Empaque en bolsa de 500 g El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	CMC
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1582. Industrias alimentarias. Emulsificantes, estabilizantes y espesantes. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1582. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Pureza (base seca): mín. 99,5% Humedad: máx. 10% pH: 6,5 – 8,5 Viscosidad (Brookfield): 3000 – 5000 cps Arsénico (As): máx. 2 mg/kg Plomo (Pb): máx. 2 mg/kg Metales Pesados (como Pb): máx. 15 mg/kg Deben cumplir con las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que las modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre del productor, contenido neto en unidades del Sistema Internacional, concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases de seguridad, según corresponda. presentación: Paquete X 500 g
Empaque y rotulado	El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición y de la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremos de temperatura y de daños físicos.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	**CHOCOLATE AMARGO (CACAO 70%-85%)**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado. la NTC 793.
Requisitos Específicos	Composición: masa de cacao, manteca de cacao, azúcar y emulsionante (lecitina de soya). Contenido mínimo de cacao: 70%. No se permite el uso de otras grasas distintas a la manteca de cacao. Color: marrón oscuro brillante. Vida útil: 12 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
Empaque y rotulado	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección social
Presentación	UNIDAD DE 2.5 KG

Nombre	CHOCOLATE SEMIAMARGO (CACAO 50-60%)
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado. cumplir con los límites máximos de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793.
Requisitos Específicos	Composición: masa de cacao, manteca de cacao, azúcar y emulsionante (lecitina de soya). Contenido de cacao: entre 50% y 60%. No se permite el uso de grasas distintas a la manteca de cacao. Color: marrón medio. Vida útil: 12 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
Empaque y rotulado	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección social
Presentación	UNIDAD DE 2.5 KG

Nombre	CHOCOLATE DE LECHE (CACAO 35-45%)
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado. cumplir con los límites máximos de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793.
Requisitos Específicos	Composición: masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo entera, azúcar y emulsionante (lecitina de soya). Contenido de cacao: entre 35% y 45%. No se permite el uso de grasas distintas a la manteca de cacao o las aportadas por la leche. Color: marrón claro. Vida útil: 12 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
Empaque y rotulado	El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección social
Presentación	UNIDAD DE 2.5 KG

Nombre	CHOCOLATE BLANCO (CACAO 30-40%)
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado. cumplir con los límites máximos de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793.
Requisitos Específicos	Composición: manteca de cacao (30–40%), leche en polvo entera, azúcar y emulsionante (lecitina de soya). Color: marfil o blanco cremoso. Vida útil: 12 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
Empaque y rotulado	El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección social
Presentación	UNIDAD DE 2.5 KG

Nombre	COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado. cumplir con los límites máximos de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793.
Requisitos Específicos	Para el chocolate con azúcar de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la da cacao a excepción de la aportada por la leche. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Chocolate semiamargo por 2,5 Kilogramos
Empaque y rotulado	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación	Chocolate semiamargo por 2,5 Kilogramos

Nombre	**COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL**
Calidad	NTC 695 NTC 199 Resolución 14712 de 1984, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	El producto debe ser almacenado y transportado en sitios limpios y secos, libres de agentes contaminantes físicos y químicos, debe mantenerse protegido de la luz, evitando excesos de humedad y de temperatura. La composición es coco natural y preservaste (metabisulfito de sodio) Humedad 4% máximo pH 6.1-6.7 Grasa (base seca) 65% a 71% Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 o norma que adicione modifique o sustituya. presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y hermético, que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa de polipropileno impresa, embalados en bolsa Kraft. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	PAQUETE X 1kg

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

Nombre	**COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO PARA PANADERIA**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista decolorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Presentación: Paquete X 500 g EN POLVO
Empaque y rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005,10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	FRASCO X 500 g

Nombre	**COLORANTE EN POLVO DORADO**
Calidad	Colorante Nacarado en Polvo DORADO
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AMARILLO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ml
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	**FRASCO X 60 ml**

Nombre	**COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AZUL**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ML
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	**FRASCO X 60 ml**

Nombre	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, VERDE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ML
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	FRASCO X 60 ml

Nombre	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, ROJO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: FRASCO X 60 ml
Empaque y rotulado	Frasco plástico con sub tapa gotero y tapa de color respectivo, en la caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 60 ml

Nombre	**COLORANTES LIQUIDOS Y POLVO PARA CHOCOLATE, LIPOSOLUBLES A BASE DE MANTECA DE CACAO**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. - Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 SU COMPOSICION PRINCIPAL DEBE SER A BASE DE MANTECA DE CACAO
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en la caja, en la caja plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Presentación	FRASCO X 60 ml

Nombre	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, SABOR Y COLOR FRESA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ml
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en la caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	FRASCO X 60 ml

Nombre	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, SABOR Y COLOR MORA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ml
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en la caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	FRASCO X 60 ml

Nombre	**CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia presentación: Paquete por kg
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	TETRAPACK X 1L

Nombre	**CREMOR TARTARO**
Calidad	Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Cremor tártaro (bitartrato de potasio) Bitartrato de potasio – Aditivo alimentario regulador de acidez y estabilizante Descripción general: Polvo cristalino blanco obtenido como subproducto natural del proceso de fermentación del vino, utilizado como aditivo alimentario en repostería y panadería, con función estabilizante de claras de huevo, regulador de acidez y agente activador de polvos de hornear, apto para el consumo humano y conforme con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Bitartrato de potasio (INS 336). Características físicas: Forma: polvo fino cristalino. Color: blanco. Textura: seca, suelta, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua caliente. Empaque íntegro, sin humedad, sin apelmazamiento. Características organolépticas: Olor: neutro, sin olores extraños. Sabor: ácido suave característico. Textura: polvo fino, seco, no arenoso. Aspecto: limpio, homogéneo, sin partículas extrañas.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación	FRASCO X 500 gr

Nombre	ESENCIAS AMARGAS EN FRASCO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco por 200 mililitros. presentación: Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco por 160 mL
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación	FRASCO X 160 mL

Nombre	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: COCO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: HINOJO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: VAINILLA
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación	Frasco por 500 ml

Nombre	FRUTA CRISTALIZADA
Calidad	NTC 3207 Resolución 14712 de 1984
Requisitos Específicos	Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 brix pH: debe de estar entre 4,0 a 4,5 Humedad: el contenido 25%máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207. Presentación: Paquete X 1 kg.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	GLASSE NEUTRO
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia. Presentación: Balde de 1 kg
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BALDE X 1kg

Nombre	GLICERINA
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.). La Glicerina es un ingrediente ampliamente utilizado en la industria de alimentos principalmente por sus características como edulcorante calórico. Presentación: FRASCO X 5000g
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.
Presentación	FRASCO X 5000g

Nombre	**GLUCOSA**
Calidad	Glucosa
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Frasco por Lt
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	FRASCO X 1L

Nombre	GRAGEAS DE COLORES
Calidad	NTC 424 y NTC 3757 Resolución 2310 de 1986 del ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. SE REQUIEREN GRAGEAS DE COLORES Los dulces de leche deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 424. La presentación debe ser en grageas de colores, paquete por 125 gramos.
Empaque y rotulado	El producto se debe envasar en recipientes o material grado alimenticio, inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales y que además aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 125g

Nombre	HARINA DE ACHIRA
Calidad	NTC 3228
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de achira: Humedad % (m/m): 20% máximo. La harina de achira debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3228. Presentación: Paquete X 1Kg
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1kg

Nombre	HARINA DE ALMEDRAS
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. No se aceptarán mezcla con productos distintos al solicitado en la ficha técnica
Requisitos Específicos	La harina de almendras se caracteriza por: Un bajo contenido de carbohidratos yer fuente de proteínas, fibras, vitamina E y magnesio. Ser libre de gluten. La harina de almendras al no realizarse ningún otro tratamiento más que el de molienda, presenta las siguientes características: Carbohidratos: 2.3% mínimoCelulosa:15.2% máximo Proteína: 18.7 mínimo Grasas: mono saturado 65%máximo Grasas: polisaturadas 26% máximo Humedad: 5% máximo Fibra (15,2%) máximo. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentación: Paquete de libra
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	**HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA**
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto para animales debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentación: Paquete por libra
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	**HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA**
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentación: Paquete por Kg
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	**HARINA DE MAIZ PRECOCIDA**
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentación: Paquete por Kg
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
Presentación	PAQUETE X 1000g

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

Nombre	**HARINA DE TRIGO INTEGRAL**
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigo integral Calorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0g Sodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. Presentación: BOLSA X 500g
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional
Presentación	BOLSA X 500g

Nombre	ISOMALT
Calidad	Isomalt
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	BOLSA X 500g

Nombre	LECITINA DE SOYA
Calidad	Lecitina de Soya
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 300 gramos
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	BOLSA X 300g

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

Nombre	**MANTECA DE CACAO**
Calidad	40419
Requisitos Específicos	Manteca de cacao
Empaque y rotulado	Manteca de cacao
Presentación	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 1000 gramos
	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
	BOLSA X 1000g

Nombre	MARGARINA CROISSANT
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para procesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda 5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentación: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación	BLOQUE x 2500g

Nombre	**MARGARINA HOJALDRE**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para procesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda 5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentación: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación	BLOQUE x 2500g

Nombre	MARGARINA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	Margarina vegetal Descripción general: Producto graso comestible elaborado a partir de aceites vegetales refinados, agua, emulsificantes, sal y aditivos permitidos, sometido a procesos de emulsificación y enfriamiento controlado, que garantizan una textura homogénea, estable y apta para el consumo humano. Producto exclusivo de la marca La Fina, conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Aceites vegetales refinados, agua, sal, emulsificantes, vitaminas A y D, conservantes y colorantes permitidos. Características físicas: Color: amarillo claro uniforme. Textura: cremosa, homogénea, untable. Consistencia: firme a temperatura ambiente, sin separación de fases. Superficie: lisa, sin grumos ni cristales visibles. Envase íntegro, sin fugas, sin deformaciones. Características organolépticas: Olor: suave, característico, sin olores rancios o extraños. Sabor: suave, ligeramente salado, agradable, sin sabores amargos, ácidos o metálicos. Textura: cremosa, untuosa, homogénea, sin sensación arenosa. Aspecto: brillante, uniforme, limpio
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en la caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación	Barra por 125 gr

Nombre	**MIGA DE PAN**
Calidad	Miga De Pan
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	POLVO PARA HORNEAR
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Los límites máximos de metales tóxicos en aditivos alimentarios según JECFA son: Arsénico 1 ppm Plomo 1 ppm Mercurio 1 ppm Cadmio 1 ppm Presentación: BOLSA POR 1000g
Empaque y rotulado	El producto debe almacenarse en lugares limpios y secos, libres de contaminantes físicos o químicos, a temperatura ambiente. Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 rotulado y etiquetado.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	SALVADO DE TRIGO
Calidad	NTC 670
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE * 1000g

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

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

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

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

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

BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Nombre	ABSENTA
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de hierbas principal hierba la artemisa, llamado el licor del diablo. Licor elaborado con artemisia absinthium o ajenjo. El país de origen: indiferente
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 700 ml

Nombre	**AGUA TÓNICA**
Calidad	Bebida carbonatada de color traslucido idéntico al agua natural. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de producto.
Requisitos Específicos	Bebida carbonatada de color traslucido idéntico al agua natural. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de producto.
Empaque y rotulado	Botella de vidrio traslúcida con tapa de aluminio y etiqueta de color amarilla y negra
Presentación	Botella x 600 ml

Nombre	AMARETTO ITALIANO
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de almendras amaretto El país de origen: Italia. Es un licor (bebida que proviene de una infusión) en el que se combinan el dulzor de los huesos de albaricoque, (durazno) con el amargo de las almendras los cuales están acompañados por alcohol puro, azúcar caramelizado y la esencia de diecisiete plantas y frutas aromáticas, tiene la cualidad de ser digestivo. Se utiliza para dar sabor a algunos postres como el tiramisú o el brazo gitano o también se mezcla en una variedad de cócteles
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 700 ml

Nombre	**AMARETTO NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de almendras amaretto El país de origen: Colombia. Grado alcohólico: 20% vol. Licor hecho con almendras naturales sometidas a un proceso de extracción de sus aceites esenciales, proceso que le aporta el cuerpo, aroma y sabor característico del amaretto.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	AMARGO DE ANGOSTURA
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Bebida que resulta de matices herbales y cítricos, mezcla de extractos botánicos y hierbas aromáticas. El Amargo o bitter en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del amargo o bitter debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica color traslucido y tapa roja, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Frasco x 118 ml

Nombre	**AMARULA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Crema de licor a base de azúcar, crema y fruto de Marula fermentada. Su contenido alcohólico alcanza un 17% y es de un sabor a caramelo y frutas.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**ANISADO NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Aguardiente anisado El país de origen: Colombia. Es elaborado con alcoholes extra neutros, esencias naturales de anís, azúcar refinada de alta pureza y agua potable tratada por filtros de carbón todos estos insumos mezclados conjugan el sabor inigualable del aguardiente, el cual representa notas dulces y alcohólicas ligeramente suaves que mezcladas lo hacen poseedor de un delicioso y placentero sabor característico.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR ITALIANO BÍTER DULCE DE NARANJA.**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de bíter dulce de naranja. El país de origen: Italia. Es un aperitivo ligero, suave y refrescante y su color naranja intenso le da un carácter moderno y diferenciador. Es ideal para aquellos que prefieren opciones menos amargas que la cerveza.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**BRANDY NACIONAL BOTELLA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Brandy destilado de la uva Origen: valle del cauca, Colombia Grado alcohólico: 35%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	CACHAZA
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor cachaza Brasil El país de origen: Brasil.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR VERMUT ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor vermut italiano. El país de origen: Italia. Es un Aperitivo y su elaboración es el resultado de la maceración de alcohol seleccionado con una sutil mezcla de hierbas aromáticas. Una temporada de añejamiento enriquece el producto dejándolo con un exclusivo sabor, y su único y distintivo color; Licor muy aperitivo, empleado en la coctelería.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**CERVEZA NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Tipo de cerveza: lager Grado Alcohólico: 4,7%.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Lata x 330 ml

Nombre	**LICOR HERBAL AMARILLO 130 ESPECIES FRANCÉS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor herbal amarillo llamado elixir vegetal del grande chartreuse con 130 plantas, flores, corteza, raíces y especias. 43° de grado alcohólico País de origen: Entre-Deux-Guiers, Francia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR HERBAL VERDE 130 ESPECIES FRANCÉS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor herbal amarillo llamado elixir vegetal del grande chartreuse con 130 plantas, flores, corteza, raíces y especias. 55° de grado alcohólico País de origen: Entre-Deux-Guiers, Francia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**GASEOSA OSCURA**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Gaseosa negra líder del mercado Producto nacional
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 350 ml

Nombre	**COGNAC V.S.**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor Cognac El país de origen: irlanda.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 700 ml

Nombre	**LICOR BÍTER DE NARANJA FRANCESA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor bíter de naranja francesa. El país de origen: Francia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**CREMA DE CACAO BLANCA TRANPARENTE.**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor Crema de Cacao Blanco. El país de origen: Colombia. Es una crema con sabor a chocolate elaborada con base láctea y ron. Producto 100% natural, sin colorantes ni aditivos. Hecho con cacao 100% colombiano y ron a granel con certificado de calidad Grado alcohólico: 35% vol.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**CREMA DE CASIS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor crema de casis importada. El país de origen: Ámsterdam, países bajos.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**CREMA DE MENTA BLANCA TRASLUCIDA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor crema de menta blanca importada. El país de origen: Ámsterdam, Países Bajos.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**CREMA DE MENTA VERDE IMPORTADA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor crema de verde blanca importada. El país de origen: Ámsterdam, Países Bajos.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**CREMA DE WHISKY IRLANDES**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor crema de whisky irlandesa El país de origen: irlanda. Uno de los placeres de la vida, es el más dulce encuentro entre el whisky irlandés, la crema de whisky, chocolate y sabores a vainilla. ¿el resultado? El más delicioso. Tómalo solo con hielo, en cócteles, original es placer y pureza.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**LICOR ESCOCES DE WHISKY, MIEL Y ESPECIAS.**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor escoces de Whisky, miel y especias El país de origen: Escocia Porcentaje de Alcohol 40% Licor elaborado con la mezcla de whiskies escoces añejos, miel de brezo, hierbas aromáticas y especias. De color dorado muy intenso con matices ambarinos, denso, con aroma a miel y grano de sabor dulce.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, color ámbar de cuerpo ensanchado, con descripción en relieve y tapa de color rojo. Debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	AMARO ITALIANO
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Bebida alcohólica de la familia de los amaros italianos elaborada a partir de la maceración de varios tipos de hierbas 27 hierbas, especias y raíces componen el producto con su típico color marrón y provienen de cuatro continentes: ruibarbo de china, genciana de Francia, galanga de india o Sri Lanka, manzanilla de Europa y argentina. País de origen: Milán, **Italia.** Contenido alcohólico 39%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	LICOR DE ALMENDRAS ITALIANO
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de sabor dulce hecho a base de avellanas silvestres tostadas sumergidas en alcohol junto con bayas y especias. Grado alcohólico: 20% vol. Origen: Canale, Italia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**LICOR ESCOCES DE WHISKY, MIEL Y ESPECIAS.**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor escoces de Whisky, miel y especias El país de origen: Escocia Porcentaje de Alcohol 40% Licor elaborado con la mezcla de whiskies escoces añejos, miel de brezo, hierbas aromáticas y especias. De color dorado muy intenso con matices ambarinos, denso, con aroma a miel y grano de sabor dulce.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, color ámbar de cuerpo ensanchado, con descripción en relieve y tapa de color rojo. Debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**AMARO ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Bebida alcohólica de la familia de los amaros italianos elaborada a partir de la maceración de varios tipos de hierbas 27 hierbas, especias y raíces componen el producto con su típico color marrón y provienen de cuatro continentes: ruibarbo de china, genciana de Francia, galanga de india o Sri Lanka, manzanilla de Europa y argentina. País de origen: Milán, Italia. Contenido alcohólico 39%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**LICOR DE ALMENDRAS ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de sabor dulce hecho a base de avellanas silvestres tostadas sumergidas en alcohol junto con bayas y especias. Grado alcohólico: 20% vol. Origen: Canale, Italia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**GINEBRA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor ginebra, creada por Alexander Gordon. El país de origen: Londres, Inglaterra.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**GASEOSA BLANCA**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad.
Requisitos Específicos	Gaseosa sabor a limón. Producto nacional
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella X 350 ml

Nombre	**BRANDY DE ORUJO DE ORIGEN ITALIANO GRAPPA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Origen: Véneto, Italia. Ingredientes: orujos de uvas cabernet, merlot y pinot. Grado alcohólico: 38%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**LICOR DE COÑAC Y NARANJAS FRANCÉS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de coñac y naranjas francés. Contenido alcohólico: 40% Origen: Château de Bourg-Charente, Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**GRAPPA ITALIANA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Origen: Véneto, Italia. Ingredientes: orujos de uvas cabernet, merlot y pinot. Grado alcohólico: 38%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**LICOR DE HIERBAS ALEMANIA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de hierbas, licor elaborado con 56 ingredientes botánicos País de origen: Wolfenbüttel Alemania. Grado alcohólico: 35% Vol.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 350 ml.

Nombre	**VINO JEREZ FINO ESPAÑA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Variedad100% uva palomino Contenido alcohólico: entre 15 y 18 %. Origen: Jerez España
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**JEREZ ESPAÑOL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Variedad: palomino fino 100% Contenido alcohólico 18% vol. Designation: D.O. Jerez-Xérès-Sherry Origen: Jerez España
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	JUGO DE ARANDANOS
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos.
Requisitos Específicos	Jugo de Arándanos rojos con fruta natural
Empaque y rotulado	El productor del jugo debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad.
Presentación	Botella de fábrica. Debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
	Botella x 750 ml

Nombre	**JUGO DE TOMATE**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	jugo de tomate envasado
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 340 ml

Nombre	**JUGO DE TORONJA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Jugo de Toronja Envasado
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 64 ml

Nombre	KIRSCH
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor afrutado y elegante se destila a partir de varios tipos de cerezas de nuestra región. Una mezcla armoniosa de varios lotes y años. 9 kilos de cereza por botella.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR DE CAFÉ**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Crema 100% natural de café premium colombiano. Grado alcohólico: 20% vol. Origen: Colombia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**LICOR 43 HIERBAS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor español producto de la maceración de 43 ingredientes naturales. País de origen: Cartagena Murcia España. Contenido alcohólico 31°
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR DE CAFÉ MEXICANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de café mexicano, reconocido en el mercado internacional por su textura densa y sabor dulce, con un distintivo aroma y sabor a café, y un suave aspecto de barniz natural. Contenido alcohólico: entre 20% y 26,5% dependiendo del mercado internacional Origen: México
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**LICOR DE CHOCOLATE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de chocolate con leche cremoso y con cuerpo, elaborado artesanalmente solo con ingredientes naturales, sin gluten y refinado con chocolate belga. Grado alcohólico: 17% vol. Origen: Salzburgo, Austria.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	LICOR DE DURAZNO
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor hecho con extractos de aceites esenciales de durazno. Grado alcohólico: 20% vol. Origen: Colombia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR DE FRESA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor rojo llamativo, con un sabor a fresa potente pero no demasiado dulce, bordeado con un ligero sabor a cítricos. Su nariz es igualmente aromática, rebosante de fresas maduradas al sol y un sutil ramo de frutas de la huerta. Este licor de fresa está elaborado únicamente con ingredientes naturales, aportando un toque dulce y afrutado a una gran variedad de cócteles. Grado alcoholico17% vol. El país de origen: Ámsterdam, Países Bajos.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR DE LYCHEE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor lychee captura completamente la rica sensación afrutada en la boca de la fruta fresca del lichi. Este licor de lichi tiene un potente aroma a lichi con toques de rosa, que funciona perfectamente en cócteles. Grado alcoholico17% vol. El país de origen: Ámsterdam, Países Bajos.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**LICOR DE LIMONCELLO**
Calidad	El Licor de limoncello de origen italiano en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor de Limoncello de origen italiano, debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de Limoncello El país de origen: Italia El licor de Limoncello es un producto elaborado con la infusión en alcohol de cáscaras, pulpa y jugo de limones. De color verde - amarillo, aroma frutal intenso, de sabor dulce y a la vez refrescante.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, con vidrio opaco, cuerpo redondo, cuello alargado, tapa de color rojo y logo de marca en relieve Debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml. 27 % ALC

Nombre	**LICOR DE LIMÓN ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de limón italiano nace de infundir alcohol con cáscaras, pulpa y jugo realzan el aroma natural y el brillante sabor cítrico de los limones. País de origen: Padova, Italia. Contenido alcohólico: 27%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**VERMOUTH EXTRA DRY ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor proveniente de la mezcla de vino Trebbiano De Emilia Romagna y vino Catarratto de Sicilia. Las hierbas aromáticas, frutas fragantes, maderas exóticas y especias cautivantes se combinan en diferentes cantidades y formas para producir “blends secos”. Contenido alcohólico: 15% Origen: Italia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VERMOUTH ROSSO ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor proveniente de la mezcla de vinos, este rosso es una mezcla de extractos de hierbas de suelos autóctonos y extranjeros. Contenido alcohólico: 15% Origen: Italia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	MEZCAL
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor mezcal joven importado. Contenido alcohólico: 40% Origen: México.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**OPORTO TAWNY PORTUGAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El vino tinto porto es un vino portugués que viene en botella de 750 ml. El tipo de uva es merlot. Es una mezcla de vinos de distintas añadas que se afinan en barrica durante varios años Contenido alcohólico: 19% Origen: Portugal
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**AGUARDIENTE ANISADO FRANCÉS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El Pastis es un aguardiente anisado típico de Marsella, contiene anís estrellado chino, plantas provenzales aromáticas, hinojo, regaliz oriental y nuez de cola africana para ofrecer un ligero y refrescante sabor mediterráneo. Contenido alcohólico: 45% Origen: Marsella, Francia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**PISCO ACHOLAO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Pisco elaborado con finas y exclusiva selección de uvas quebranta, albilla, Italia, torrontés, y moscatel variedades centenarias en el terruño de Tacama. Contenido alcohólico: 44% Origen: Valle de Ica, Viña Tacama, Perú
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	RON AÑEJO IMPORTADO
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Ron Añejo importado El país de origen: Cuba El destilado o aguardiente Ron añejo es un producto elaborado a partir de la mezcla de melaza de caña de azúcar, levadura y agua, posteriormente fermentado, destilado y añejado en barricas de roble americano. De color ámbar intenso, aroma a madera ahumada, de sabor amaderado con vainilla y especias. Contenido alcohólico: 35%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**RON BLANCO IMPORTADO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Ron blanco importado El país de origen: Cuba El destilado o aguardiente Ron blanco es un producto elaborado a partir de la mezcla de melaza de caña de azúcar, levadura y agua, posteriormente fermentado, destilado y añejado en barricas de roble americano, suavizado con carbón. De color cristalino, aroma a almendras y frutas, de sabor seco. Contenido alcohólico: 37.5%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**RON OSCURO AÑEJO NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor ron oscuro nacional de caldas. El país de origen: Colombia. Contenido alcohólico: 37.5%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**RYE WHISKY**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Es un whiskey de color rojizo con un sabor suave con toques de vainilla, miel y especias. Tiene un final fresco, limpio y persistente. Contiene aromas a roble intenso. Contenido alcohólico: 45 % Origen: Estados Unidos
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**LICOR DE ANÍS ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de anís italiano Sambuca El país de origen: Italia El Licor de anís italiano Sambuca es un producto elaborado con alcohol, azúcar y aceites esenciales obtenidos de la destilación al vapor de semillas de anís estrellado, cuyo nombre proviene de las flores de saúco. De color cristalino, aroma intenso a anís, de sabor dulce y picante. Contenido alcohólico: 40 % Origen: Lacio, Italia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**SIROPE KOSHER DE AGAVE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Sirope De Agave Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SIROPE KOSHER DE CARAMELO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Sirope De Caramelo Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SIROPE KOSHER DE CHOCOLATE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Sirope De Chocolate Suizo Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	SIROPE KOSHER DE FRAMBUESA (RASPBERRY)
Calidad	El Sirope Kosher de Frambuesa es una bebida elaborada con pura azúcar de caña y jarabe de frambuesa (raspberry). Debe contar con todos los certificados de calidad. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El Sirope Kosher de frambuesa es una bebida de origen francés, elaborada con pura azúcar de caña y jarabe de frambuesa (raspberry). Bebida Kosher, Halal, sin ingredientes transgénicos, sin productos lácteos, sin gluten y vegano. De color rojo claro
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, con vidrio traslucido, con etiquetas y estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml. 0 % ALC

Nombre	**SIROPE KOSHER DE VAINILLA**
Calidad	El Sirope Kosher de Vainilla es una bebida elaborada con sucralosa (edulcorante sin calorías). Debe contar con todos los certificados de calidad. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El Sirope Kosher de vainilla es una bebida de origen francés, elaborada con sucralosa (edulcorante sin calorías). Bebida Kosher, Halal, sin ingredientes transgénicos, sin productos lácteos, sin gluten y vegano. De color ámbar
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, con vidrio traslucido, con etiquetas y estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml. 0 % ALC

Nombre	**SIROPE KOSHER MANZANA VERDE**
Calidad	El Sirope Kosher Manzana Verde es una bebida elaborada con acidulante: ácido cítrico y zumo concentrado de manzana verde. Debe contar con todos los certificados de calidad. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El Sirope Kosher manzana verde es una bebida de origen francés, elaborada con acidulante: ácido cítrico y zumo concentrado de manzana verde. Bebida Kosher, Halal, sin ingredientes transgénicos, sin productos lácteos, sin gluten y vegano. De color amarillo claro con destellos verde.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, con vidrio traslucido, con etiquetas y estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	Botella por 750 ml. 0 % ALC

Nombre	**SIROPE DE FRAMBUESA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Frambuesa (Raspberry) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SIROPE DE VAINILLA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Vainilla (Vainilla) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SIROPE MANZANA VERDE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Manzana Verde (Granny Smith Apple) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SODA**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Gaseosa Soda Producto Nacional
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 300 ml.

Nombre	SIROPE DE FRAMBUESA
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Frambuesa (Raspberry) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	SIROPE DE VAINILLA
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Vainilla (Vainilla) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SIROPE MANZANA VERDE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Manzana Verde (Granny Smith Apple) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**TEQUILA BLANCO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Tequila se obtiene de la maduración del agave azul. Contenido alcohólico: 38% Origen: México
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**TEQUILA SILVER 100% AGAVE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Tequila se obtiene de la maduración del agave azul. Incoloro Contenido alcohólico: 40% Origen: México
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**TRIPLE SEC AZUL NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor hecho a base de extracto natural de cáscaras de naranja, con adición de color azul para la elaboración de cocteles. El país de origen: Colombia. Grado alcohólico: 25% vol.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**TRIPLE SEC**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Licor incoloro destilado macerado en alcohol neutro con cascaras de naranja.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Empaque y rotulado	Botella de vidrio traslucido, con tapa rosca o screw cap, etiqueta con franja azul
Presentación	Bot 750 ml. 25% alc en adelante

Nombre	**LICOR TRIPLE SEC NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor hecho a base de extracto natural de cáscaras de naranja, sin colorantes ni aditivos; consistencia, viscosidad y calidad impecables. El país de origen: Colombia. Grado alcohólico: 35% vol.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON CHILE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Cabernet Sauvignon Chile Origen: Chile
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD CARMENERE CHILE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Carmenere Chile Origen: Chile
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD CHARDONNAY FRANCIA**
Calidad	El Vino variedad Chardonnay de origen francés en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor de Vino variedad Chardonnay de origen francés, debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino variedad Chardonnay El país de origen: Francia - Borgoña El Vino variedad Chardonnay, es un producto elaborado a partir de uva de la especie Vitis Vinifera cultivada en la región de Borgoña. Vino joven de color dorado, aroma a frutas cítricas y tropicales, de sabor seco. Año de cosecha de 2021 en adelante. 13 % ALC en adelante.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD MALBEC ARGENTINO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Malbec Argentino Origen: Argentina
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD ROSSE MERLOT CHILE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Rosse Merlot Chile Origen: Chile
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD ROSSE TANNAT URUGUAY**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino rosado de la cepa Tannat Origen: Uruguay
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD ROSSE TEMPRANILLO GARNACHA ESPAÑA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Rosado Tempranillo Garnacha Origen: España
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD SANGIOVESE ITALIA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Sangiovese Italia Origen: Italia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD SAUVIGNON BLANC CHILE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Sauvignon Blanc Origen: chile
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD TORRONTES ARGENTINA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Torrontes Origen: Argentina
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD VIURA ESPAÑA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Viura Origen: España.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO DULCE LATE HARVEST CHILE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Un vino de cosecha tardía proviene literalmente de una cosecha tardía. Sus uvas se cortan mucho más tarde de lo normal. Origen: chile
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO ESPUMOSO CAVA ESPAÑA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El vino Brut Nature es un espumoso español que viene en botella de 750 ml. El tipo de uva es Macabeo, Xarel·Lo, Parellada. Origen: España
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO ESPUMOSO DEMISEC ARGENTINA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El espumoso Demi Sec es un vino de Mendoza Argentina. La presentación de la botella es de 750 ml. Su tipo de uva es 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir Origen: Argentina
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO ESPUMOSO PROSECCO ITALIA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Un vino blanco y seco que tiene la virtud de capturar lo mejor del carácter jerezano. Origen: Italia. Contenido alcohólico: entre 8 y 10 %.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO VARIEDAD RIESLING ALEMÁN (LIEBFRAUMILCH)**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Riesling Alemania Origen: Alemania.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO TINTO / BLANCO DE COCINA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino De Cocina Tinto Tetrapack X1000 CC Origen: Argentina
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**VINO DULCE MOSCATEL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino De Cocina Tinto Moscatel
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 1000 ml

Nombre	**VODKA CITRON**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vodka con sabor a limón Contenido alcohólico: 40 % Origen: Suecia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VODKA IMPORTADO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vodka Contenido alcohólico: 40 % Origen: Suecia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	WHISKY TENNESSEE
Calidad	El destilado o aguardiente Tennessee Whiskey de origen estadounidense en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del destilado o aguardiente Tennessee Whiskey de origen estadounidense, debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Tennessee Whiskey El país de origen: Estados Unidos - Tennessee El destilado o aguardiente Tennessee Whiskey es un producto elaborado a partir de maíz, centeno y cebada de máxima calidad, destilado y añejado en barriles propios hechos a mano de roble blanco, filtrado a través de carbón de arce de azúcar. De color ámbar claro, aroma a miel de maple y madera, de sabor dulce amaderado.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, con vidrio traslucido, cuerpo rectangular, tapa rosca tipo T-cork, etiqueta de color negro con informacion en letr de color blanca. Debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml. 40 % ALC

Nombre	**WHISKY BOURBON**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Es un whiskey de color ámbar oscuro con reflejos rojizos. Tiene sabor notas de sabor a vainilla, miel, centeno, arce, roble y nuez moscada. Su final es largo con notas de caramelo, pimienta, centeno y cerezas. Tiene aromas a violetas, enebro y praliné. Contenido alcohólico: 45 % Origen: Louisville, Kentucky USA
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**WHISKY ESCOCES 8 AÑOS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Blended scotch Whisky 8 años El país de origen: Escocia El destilado o aguardiente Blended scotch Whisky 8 años es un producto elaborado a partir de la mezcla de whiskies de malta de speyside y los whiskies de grano escoceses de highland. De color dorado pálido, aroma dulce a roble, de sabor equilibrado a malta y grano. Contenido alcohólico: 40 % Origen: Escocia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**WHISKY IRLANDES**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Contenido alcohólico: 40 % Origen: irlanda
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

LÁCTEOS - SALSAMENTARIA Y SUS DERIVADOS

Nombre	AREQUIPE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC3757 Arequipe Dulce de Leche
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Leche endulzada evaporada. Otros Nombres: Arequipe, Dulce de Leche. Ingredientes: Leche azúcar otros. Características: Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30%máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. Vida Útil Mínimo tres meses
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	FRASCO X 500 GR

Nombre	CREMA DE LECHE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Crema de leche Otros Nombres: Crema de Leche, nata Ingredientes: Grasa de leche. Características: Materia grasa % m/m: semi entera, ultra alta temperatura, Entera: 35% mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Grasa saturada de 22 g por 100, sodio 31 mg Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe presentar una acidez como ácido láctico no menor de 0.50% m/m. Debe contener cremade leche semi entera higienizada, emulsificante (carragenina) estabilizante (tripolifosfato de sodio y/o potasio) El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. Vida Útil: Mínimo tres meses.
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	BOLSA X 1L

Nombre	CREMA AGRIA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 6006 Queso Crema
Requisitos Específicos	Descripción del producto: CREMA AGRIA ENTERA PASTEURIZADA Variedad de crema de leche, de sabor único, con notas ácidas y refrescante, muy usada en la cocina tex-mex. Es una opción práctica para acompañar ensaladas, nachos, tacos y burritos. Otros Nombres: Crema Agria Ingredientes: Crema de leche, leche en polvo descremada, cloruro de sodio, estabilizante (citrato de sodio), emulsificante (carragenina), cultivo láctico específico. Características queso sin corteza, de pasta blanda, con una consistencia cremosa muy fácil de extender y de fundir. Es siempre de color blanco lechoso. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Tarro plástico
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	FRASCO * 400 G

Nombre	CUAJADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 5894 Queso Fresco. NTC 750 - Queso
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso fresco elaborado a partir de leche cruda. Otros Nombres: Cuajada. Ingredientes: Leche entera cuajo y sal. Características Materia grasa en extracto seco de un 45% a un 49% Humedad de un 58% aun 62% Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. Características organolépticas acordes con los requisitos generales. Vida Útil Mínimo 5 días Presentación: Empaque plástico
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	BLOQUE X 500g

Nombre	HELADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 1239 Helados y Mezclas para Helados
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Helado de crema sabor vainilla Otros Nombres: Helado de vainilla. Ingredientes: Leche entera líquida, crema de leche, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo entera, proteína de leche, vainilla en polvo, yema de huevo, estabilizante (carboximetilcelulosa sódica, goma de semilla de algarrobo, carragenina, goma guar), emulsificante (monoy diglicéridos). Contiene leche, huevo y otros. Características: El helado es una mezcla de distintos ingredientes (agua, leche y derivados azúcares, grasas vegetales, frutas y frutos secos, huevos y derivados, etc.) que suponen un aporte de proteínas, azúcares, grasas de origen lácteo o vegetal, vitaminas y sales minerales. Vida Útil Mínimo 6 meses. Presentación: caja por 8 litros
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	CAJA X 8 LITROS

Nombre	LECHE ENTERA UHT
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC3856 Leche UHT
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Leche entera UHT. Otros Nombres: Leche entera UHT. Ingredientes: Leche de vaca. Características La leche UHT es un producto procesado a temperatura ultra alta entre 135°C y 150°C durante 2 a 4 segundos. De esta forma, se garantiza la destrucción eficaz de las bacterias resistentes al calor. Vida Útil Mínimo 21 días Presentación: Bolsa
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	BOLSA * 1 L

Nombre	MANTEQUILLA SIN SAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 734 Mantequilla
Requisitos Específicos	Descripción del producto: La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa. Otros Nombres: Mantequilla. Ingredientes: Crema de leche higienizada Características Contenido en materia grasa: Mínimo el 82% m/m Extracto Seco Magro: Máximo el 2% m/m Humedad: Máximo el 16% m/m Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada. Vida Útil Mínimo 90 días Presentación: Barra papel metalizado
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	MANTEQUILLA SIN SAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 734 Mantequilla
Requisitos Específicos	Descripción del producto: La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa. Otros Nombres: Mantequilla. Ingredientes: Crema de leche higienizada Características Contenido en materia grasa: Mínimo el 82% m/m Extracto Seco Magro: Máximo el 2% m/m Humedad: Máximo el 16% m/m Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada. Vida Útil Mínimo 90 días Presentación: Envase plástico con tapa de aluminio por 10g caja por 42 unidades.
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	X 10g CAJA X 42 UNIDADES

Nombre	QUESO AZUL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 – Queso NTC 4307 Queso Roquefort y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Es un tipo de queso que se elabora con leche de oveja. Tiene colores blancos y azules con venas grandes. Su textura es suave, cremosa y se puede fundir fácilmente. También se puede untar. Tiene un sabor característico intenso, potente y duradero. También cuenta con un olor fuerte. Al principio tiene un sabor salado y ligeramente picante. Otros Nombres: Queso Azul, Queso Tipo Roquefort. (origen Nacional) Ingredientes: Leche, cultivos lácticos sal. Características Tiene colores blancos y azules con venas grandes. Su textura es suave, cremosa y se puede fundir fácilmente. También se puede untar. Tiene un sabor característico intenso, potente y duradero. También cuenta con un olor fuerte. Al principio tiene un sabor salado y ligeramente picante. Vida Útil: Mínimo tres meses Presentación: Cuña empacada al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	QUESO BOCONCHINO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso fresco. NTC 4315 Queso Mozzarella y Queso Scarmoza.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Perlas de mozzarella de Búfala, fresca de pasta hilada. Otros Nombres: Queso Mozarela de búfala en perlas. Queso Bocconcinni Ingredientes: Leche de Búfala, cuajo a base de plantas, otros. Características Rico en grasas omega 3 saludables, 58 %Niveles más altos de calcio, 43 % menos Colesterol, Libre de Lactosa, Hormonas, OMG, leche, con proteína y pesticida, cuajo es a base de plantas. Vida Útil Mínimo 3 meses Presentación: Empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	QUESO BRIE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4307 Queso Roquefort Y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El queso Brie es un queso tradicional francés, que se elabora con leche cruda de vaca y que se clasifica entre los quesos de pasta blanda, muy similar al queso camembert. Otros Nombres: Queso Brie. Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, otros. Características Muy cremoso bajo la corteza y con un centro blanco intenso, Tiene textura aterciopelada y ligeramente enmohecida, Su sabor es bajo en sal y tiene aromas de la leche y las setas de París, Se encuentra tanto en cuñas como en rueda, Su puede comer con o sin corteza, Su sabor es suave, pero se hace fuerte conforme va madurándose. Vida Útil Mínimo 3 meses Presentación: Cuña
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	CAJA X 135g

Nombre	QUESO CAMPESINO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4307 Queso Roquefort Y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso fresco, no ácido, sin maduración, es un queso blando semigraso. Otros Nombres: Queso Campesino Blanco. Ingredientes: Leche fresca pasteurizada, semidescremada, cloruro de calcio(estabilizante), cloruro de sodio y cuajo. Características Queso fresco, graso, semiduro, rico en calcio, aporta proteína de alta calidad y minerales como el calcio y fósforo, además de vitaminas A y D. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	BLOQUE X 1kg

Nombre	QUESO COSTEÑO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso fresco, no madurado, semigraso, además de su alto contenido de sal. Otros Nombres: Queso Costeño. Ingredientes: Leche, sal Cuajo, Cloruro de Calcio. Características Posee una textura semidura, de sabor característico salado, posee una apariencia externa de color crema, con una superficie irregular con Hoyos y sin corteza, de sabor salado y seco. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	BLOQUE X 1kg

Nombre	QUESO CREMA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 6006 Queso Crema
Requisitos Específicos	Descripción del producto: queso fresco para untar, que se caracteriza por tener una textura suave y cremosa, con un sabor y aroma característicos. Otros Nombres: Queso crema. Ingredientes: Leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (carragenina), cultivo láctico específico, cuajo. Características queso sin corteza, de pasta blanda, con una consistencia cremosa muy fácil de extender y de fundir. Es siempre de color blanco lechoso, tiene un sabor muy discreto, ligeramente salado y cremoso, pero también con un ácido muy sutil. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Tarro plástico
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	FRASCO X 380g

Nombre	QUESO DOBLE CREMA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semi-cocida e hilada. Otros Nombres: Queso Doble Crema. Ingredientes: leche de vaca, cuajo y sal. Características Sabor suave, aroma a leche fresca, superficie brillante sin corteza ni ojos, su consistencia es firme, su textura lisa y su color blanco marfil, sugieren que es un queso fresco, ácido, semigraso y de pasta hilada, una tela completamente elástica, lisa y brillante. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	QUESO EMMENTAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos lácteos NTC750 Productos Lácteo quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 4225 Queso Fundido
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Es un queso de origen suizo, semejante al queso gruyer, hecho de leche de vaca, y con agujeros característicos. Otros Nombres: Queso Emmental. Ingredientes: Leche entera de vaca, fermentos lácticos, sal, conservante. estabilizante. Cuajo, bacterias. Características El queso Emmental pertenece a la familia de los quesos semiduros y tu pasta prensada destaca por una textura elástica. Tiene un aroma fuerte y afrutado, mientras que su sabor es muy suave y dulce, en el que podemos apreciar notas a nueces. Incluso, podemos distinguir un sabor parecido al del vino si apretamos su corteza. Esta, es de color amarillo mientras que en el interior podemos apreciar un queso de un amarillo más apagado, casi marfil. Vida Útil Mínimo 5 meses Presentación: Empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	QUESO HOLANDES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4318 Queso Gouda.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso originario de Holanda, de pasta dura y característico color amarillento, sabor dulce, su textura suave y su versatilidad en la cocina. Otros Nombres: Queso Holandés, Queso Gouda. Ingredientes: Leche, cultivos lácteos, otros. Características Queso de sabor dulce, su textura suave. Es un queso madurado semiduro de forma generalmente cilíndrica que se elabora a partir de leche pasteurizada de vaca. El resultado es una masa semicocida, salada y madurada. El resultado es una textura interior firme, con algunos ojos en el interior y de color paja, la corteza es dura y seca y se reviste de cera. A partir de esta pasta, el queso Gouda se somete a diferentes maduraciones Vida Útil Mínimo 5 meses Presentación: Unida encerada
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 450g

Nombre	QUESO GRUYERE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4318 Queso Gouda.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El Gruyere es un queso maduro, seco, consistente y duro, de sabor dulzón y fuerte. Se identifica por su aroma picante. Tienes una corteza rigurosa de amarillo oscuro, su paste es de marfil, con presencia de pocos ojos redondos si es que los tiene. Debe ser de color y consistencia uniformes y tener una costra firme; evita los quesos resecos o abombados, pastosos o excesivamente granulados, y aquellos cuya costra está agrietada. Otros Nombres: Queso Gruyere Ingredientes: leche de vaca y cuajo triturado. Características Es un queso hecho a base de leche de vaca entera, de pasta prensada y cocida. Su rueda tiene una forma redonda y presenta una corteza granulada, uniformemente parduzca. Vida Útil Mínimo 120 días Presentación: Bloque empacado al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 250g

Nombre	QUESO MANCHEGO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4318 Queso Gouda.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la razamanchega, con una maduración mínima de 30 días Otros Nombres: Queso Manchego, Queso Viejo, Queso Reserva. Ingredientes: leche de oveja de la raza manchega, cuajo natural u otros enzimascoagulantes autorizados y cloruro sódico. Características Queso de pasta prensada, de corteza dura y de pasta firme y compacta, con color variable desde blanco hasta marfil-amarillento, olor intenso y persistente, sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso, elasticidad baja consensación mantecosa y algo harinosa Vida Útil Mínimo 5 meses Presentación: Cuña en empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	QUESO MASCARPONE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El mascarpone es un queso fresco obtenido mediante crema de leche yácido cítrico o ácido acético. Otros Nombres: Queso Mascarpone. Ingredientes: Crema de leche Ácido cítrico o ácido acético. Características Es un queso fresco de una textura muy cremosa, de un color marfilligeramente amarillo y con un sabor dulce. Vida Útil Mínimo 3 meses Presentación: Tarro plástico
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	RECIPIENTE X 250g

Nombre	QUESO MOZARELLA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 4315 Queso Mozzarella y Queso Scarmoza.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: la mozzarella es un queso graso, con una superficie lisa y un interior de pasta hilada muy jugoso. Otros Nombres: Queso Mozarela. Ingredientes: Leche de vaca semidescremada, cloruro de sodio, cultivo láctico especifico, cloruro de calcio, cuajo. Características La mozzarella es un gran queso, que, gracias a su moderado aporte calórico, puede consumirse en cualquier dieta. Es una maravillosa fuente de proteínas, vitamina B6, vitaminas liposolubles como la A, D y E y calcio. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Bloque empacado al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	BLOQUE 2,5 K

Nombre	QUESO PARMESANO RALLADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4320 Queso Parmesano y Queso Reggiano.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El queso Parmesano, es un queso semigraso de origen italiano de pasta dura y textura finamente granulada. Otros Nombres: Queso Parmesano, Parmigiano Reggiano. Ingredientes: Leche, fermentos Lácticos, Sal, estabilizantes, Conservantes, cuajo, colorantes, otro. Características El Parmesano es un queso muy rico en aroma y matices, de un color amarillo pajizo claro y un sabor láctico y afrutado y con notas ligeramente picantes. y resulta habitual rallarlo o comerlo en virutas y láminas irregulares. Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Queso rallado en bolsa autosellable
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	QUESO RICOTA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4320 Queso Parmesano y Queso Reggiano.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: ricota es un derivado del suero de textura granulosa obtenido a partir de la parte líquida de la leche, una vez esta se ha cortado, como la ricotta italiana, que se obtiene por la fermentación y cocción del suero. Otros Nombres: Queso Requesón Ingredientes: ricota es un derivado del suero de textura granulosa obtenido a partir de la parte líquida de la leche, una vez esta se ha cortado, como la ricotta italiana,1 que se obtiene por la fermentación y cocción del suero. Características Este suero es un subproducto sobrante de la elaboración de los quesos. Vida Útil Mínimo 30 días
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 300g

Nombre	QUESO TILSIT AHUMADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4310 Queso Tilsit
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El Tilsiter es un queso con textura consistente firme/semiduro madurado de conformidad. El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme que puede cortarse, con agujeros. Aromatizado con semillas de alcaravea (comino de prado) y semillas de pimenta. El resultado de su elaboración es un queso de sabor intenso. Maduración de 3 meses. Otros Nombres: Tilsit o Tilsiter. Ingredientes: Leche entera higienizada, sal, colorante natural, conservante, estabilizante, aroma humo líquido, cuajo, fermentos lácticos, colorante natural, otro. Características Queso de olor fuerte, textura firme, semiduro, con pequeños huecos irregulares, de sabor fuerte, algo picante, aromatizado con semillas decomino de prado y pimienta. Contenido graso del 65%, color que va delblanco al amarillo claro. Vida Útil Mínimo 5 meses Presentación: Cuña
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	YOGURT NATURAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 805 Yogur
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Un yogur natural es un producto lácteo obtenido por la fermentación de microorganismos específicos de la leche. Otros Nombres: Yogurt. Ingredientes: Leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, dulce con trozos de fruta [azúcar, melocotón, agua, espesante (almidón modificado)], fructosa, azúcar, espesante (almidón modificado), gelificante-emulsificante (gelatina), estabilizante (pectina), colorante natural (annato), sabor idéntico al natural, cultivos lácticos (L. bulgaricus, S. thermophilus), edulcorante artificial (sucralosa), cultivos probióticos (L acidophillus, L. casei). Contiene leche. Características Es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. Aporta calcio, proteína, probióticos, enzima lactasa, probióticos y Proteína. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Tarro plástico de 1750g
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	FRASCO X 1750g

Nombre	YOGURT GRIEGO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 805 Yogur
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Un yogur natural es un producto lácteo obtenido por la fermentación de microorganismos específicos de la leche. Otros Nombres: Yogurt. Ingredientes: Leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, dulce con trozos de fruta [azúcar, melocotón, agua, espesante (almidón modificado)], fructosa, azúcar, espesante (almidón modificado), gelificante-emulsificante (gelatina), estabilizante (pectina), colorante natural (annato), sabor idéntico al natural, cultivos lácticos (L.bulgaricus, S. thermophilus), edulcorante artificial (sucralosa), cultivos probióticos (L acidophillus, L. casei). Contiene leche y fruta. Características Es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. Aporta calcio, proteína, probióticos, enzima lactasa, probióticos y Proteína. Vida Útil Mínimo 30 días. Presentación: Tarro plástico de 1000g.
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	FRASCO * 1000 G

Nombre	BUTIFARRA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: embutido fresco compuesto de carne picada de cerdo condimentada con sal, pimienta y, a veces, otras especias. Otros Nombres: Butifarra Ingredientes: Jarrete, carne de cerdo y panceta o tocino, y se aliña con pimienta, picante, ajo y sal. Características: De procedencia animal porcino Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Paquete
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 450g

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

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

Nombre	HUMO LÍQUIDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1417 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Aromatizante líquido elaborado con humo de madera condensado. Se usa para añadirle un sabor ahumado sin cocinarla de más en la barbacoa o en el horno de ahumar. Otros Nombres: Humo liquido Ingredientes: humo de astillas de madera quemada. Características: Debe cumplir con lo establecido en la Regulación (EC) No. 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 sobre metales pesados, y con la NTC 1417. Densidad (20 C): 1,042 – 1,062 kg/l Ácido acético (%): 2,3 – 9,5 pH: 2,1 – 5,0 Compuestos fenólicos: 4,5 – 15,0 mg/g Benzopireno: máx.2 ppb Benzoantraceno: máx. 5 ppb Mercurio: máx. 0,04 ppm Plomo: máx. 0,4 ppm Arsénico: máx. 0,05 ppm Cadmio: 0,01 ppm Vida Útil Mínimo un año Presentación: Frasco
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	FRASCO X 1L

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

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

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

Nombre	**JAMON SERRANO TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Producto curado de la pierna de cerdo, producto alimenticio obtenido de la pierna de cerdo. Otros Nombres: Jamón serrano Ingredientes: Debe estar elaborado a partir pierna entera de cerdo curada en sal. Características: de procedencia animal, cerdo Vida Útil Mínimo seis meses Presentación: Empaque
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 100g

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

Nombre	LONGANIZA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: La longaniza es un embutido largo originario de España, relleno de carne de cerdo picada. Se caracteriza por ser un embutido largo y angosto. Otros Nombres: Longaniza Ingredientes: Está compuesto por el intestino de cerdo relleno de una mezcla de carne picada condimentada con especias. Características: De procedencia animal, cerdo Vida Útil Mínimo un mes Presentación: Empaque
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	PAQUETE X 500g

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

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

Nombre	SALCHICHAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: La salchicha tradicional es una tripa rellena de carne magra picada, sin grasa ni hueso, y sazonada que suele contener grasa de cerdo. Otros Nombres: Salchichas Ingredientes: Carne (Carne de cerdo, Carne de res), Agua, Tocino, Sal, Dextrosa, Polifosfato de sodio (Regulador de Acidez), Especias naturales (Ajo, Pimienta, Cebolla, paprika), Aroma natural humo, Eritorbato de sodio (Antioxidante), Nitrito de sodio (Fijador de color). Características: De procedencia animal, res y cerdo Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Empaque
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	TOCINETA AHUMADA PAQUETE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	La tocineta no debe ser prensada Ingredientes: Panceta de cerdo, agua, sal, azúcar, estabilizantes (fosfatos de sodio), agente reductor (eritorbato de sodio), y agente de curación (nitrito de sodio). Valor Energético: Aprox. 36-40 kcal por porción de 9g-12g (aprox. 360-400 kcal por 100g). Grasas: Aprox. 38.9g totales y 14.4g saturadas por cada 100g. Debe venir en presentacion de 400 g equivalente a 20 tajadas
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 400g

Nombre	**CONDIMENTO MORTADELA**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo, como Hiervas y Especias Puras Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Mostaza, Pimentón, Nuez Moscada, Cebolla) Cloruro de Sodio, Autocompactante, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, sabores y Antioxidantes.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO BUTIFARRA**
Calidad	NT Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y lasnormas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	El condimento puede estar compuesto por: polifosfatos, antihumectantes, ascorbatos,especias de plantas aromáticas y de uso culinario, como, por ejemplo: cebolla, paprika,laurel, tomillo, orégano, pimienta, ajo, jengibre, clavo de olor, canela, perejil, nuez moscada, albahaca, entre otras. SE REQUIERE CONDIMENTO BUTIFARRA
Empaque y rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, las Resoluciones 5109 de 2005, 10593de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rotulado debe indicar como mínimo: fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, tipo de producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición yde la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremos de temperatura y de daños físicos
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO CHORIZO**
Calidad	NT Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	El condimento puede estar compuesto por: polifosfatos, anti humectantes, ascorbatos, especias de plantas aromáticas y de uso culinario, como, por ejemplo: cebolla, paprika, laurel, tomillo, orégano, pimienta, ajo, jengibre, clavo de olor, canela, perejil, nuez moscada, albahaca, entre otras. SE REQUIERE CONDIMENTO CHORIZO TRADICIONAL EN POLVO.
Empaque y rotulado	Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición y de la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremos de temperatura y de daños físicos
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO GENOVA**
Calidad	NT Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y lasnormas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	El condimento puede estar compuesto por: polifosfatos, antihumectantes, ascorbatos,especias de plantas aromáticas y de uso culinario, como por ejemplo: cebolla, paprika,laurel, tomillo, orégano, pimienta, ajo, jengibre, clavo de olor, canela, perejil, nuez moscada, albahaca, entre otras. SE REQUIERE CONDIMENTO GÉNOVA
Empaque y rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, las Resoluciones 5109 de 2005, 10593de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rotulado debe indicar como mínimo: fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, tipo de producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición yde la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremos de temperatura y de daños físicos
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO DE HAMBURGUESA ESPECIAL**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Mezcla de Condimentos, Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Mostaza, Coriandro, Perejil, Nuez moscada, Laurel, Cilantro), fórmula balanceada de mezcla especias y de aceites esenciales, oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO DE LONGANIZA**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Fórmula balanceada que contiene, todos los elementos necesarios para obtener un producto cárnico que contenga las características de sabor y aroma propias del producto, con una mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Páprika, Pimienta, Orégano, Cebolla,) Cloruro de Sodio, Anticompacatante, Sacarosa Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Mezcla de Aceites Esenciales de Especias, Antioxidantes.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares

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

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO DE SALCHICHON CERVECERO**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo. Mezcla de Condimentos, Hierbasy Especias Molidas (Ajo, mostaza Coriandro, Nuez Moscada y Comino). Fosfato de Embutidos Grado U.S.P. Sacarosa, Cloruro de Sodio, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Mezcla de Aceites Esenciales, Especias y Antioxidantes, aroma delicado característico al producto.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares

Nombre	**CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L**
Calidad	Grado alimentario. Norma Técnica Colombiana NTC 2990. Productos lácteos. Materias primas. Cuajos o enzimas lacto coagulantes. Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Requisitos Específicos	una enzima coagulante de la leche grado alimenticio, producida por fermentación controlada de un Organismo no Modificado Genéticamente del Mucor miehei. Actividad 1:700.000 Unidades de Coagulación Color Ligeramente Tostado Olor Tenue, libre de olores ofensivos Solubilidad Porción enzimática soluble en Agua
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. Debe cumplir con los establecido en la NTC 2990 y en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social.
Presentación	FRASCO * 500 ML

Nombre	**CULTIVO MESOFILO (KUMIS)**
Calidad	N.A
Requisitos Específicos	Mezcla de cultivos lácticos mesófilos liofilizadosLc. lactis Lc. cremoris Lc. diacetylactisLeuc. cremoris Actividad: Min 1x109 UFC por gramo
Empaque y rotulado	Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte, expendio y uso.
Presentación	SOBRE * 3 G

Nombre	**CULTIVO THERMOFILO (YOGURT)**
Calidad	N.A
Requisitos Específicos	Mezcla de cultivos lácticos termofilos liofilizadosStreptococcus thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgarico Contiene: sacarosa, maltodextrinas Actividad: Min 1x109 UFC por gramo
Empaque y rotulado	Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte, expendio y uso.
Presentación	SOBRE * 3 G

Nombre	ERITORBATO DE SODIO
Calidad	N.A.
Requisitos Específicos	Sodio eritrobato – Aditivo alimentario antioxidante INS: 316 Descripción general: Aditivo alimentario antioxidante utilizado en la industria cárnica y alimentaria para prevenir la oxidación, conservar el color natural de los alimentos y prolongar su vida útil, presentado en polvo cristalino blanco o ligeramente amarillento, apto para el consumo humano y conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Eritorbato de sodio (INS 316). Características físicas: Forma: polvo cristalino fino. Color: blanco a ligeramente amarillento. Textura: seca, fluida, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua. Empaque íntegro, hermético, sin humedad. Características organolépticas: Olor: inodoro o ligeramente ácido. Sabor: ligeramente ácido, característico. Textura: polvo fino, seco. Aspecto: limpio, homogéneo, sin partículas extrañas.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre del producto, Referencia.
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**FOSFATO PARA EMBUTIDO**
Calidad	N.A.
Requisitos Específicos	Mezcla de fosfatos para embutidos Nombre técnico: Fosfatos alimentarios (mezcla funcional) INS: 450, 451, 452 (según formulación) Descripción general: Mezcla de sales fosfáticas grado alimenticio utilizada en la industria cárnica para mejorar la retención de agua, la textura, la emulsificación de grasas y la estabilidad del producto final en embutidos, garantizando mayor rendimiento, jugosidad y calidad sensorial, conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Mezcla de fosfatos de sodio, potasio y/o calcio (INS 450, 451, 452). Características físicas: Forma: polvo fino o granulado. Color: blanco. Textura: seca, fluida, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua. Empaque íntegro, hermético, sin humedad. Características organolépticas: Olor: inodoro o ligeramente salino. Sabor: ligeramente salado. Textura: polvo fino, seco. Aspecto: limpio, homogéneo, sin partículas extrañas
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre del producto, Referencia.
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**HILO ALIMENTOS**
Calidad	Reglamento UE 10/2011, el Reglamento CE 1935/2004
Requisitos Específicos	Hilo para amarre de productos alimenticios.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre del producto, Referencia.
Presentación	Cono 300 metros

Nombre	ACIDO LACTICO
Calidad	Nº CAS: 79-33-4, Nº CE: 201-196-2
Requisitos Específicos	Aspecto Líquido inodoro y sabor débilmente ácido Densidad 1,21 g/mL Solubilidad Insoluble en éter. Riqueza: 85-90% Pureza estereoquímica Mín. 97% Color Hazen Máx. 50 (a 200ºC, 2h) Metales pesados Máx. 5 ppm Hierro Máx. 10 ppm Calcio Máx. 10 ppm Cloruros Máx. 10 ppm Sulfatos Máx. 10 ppm Cenizas sulfúricas Máx. 0, 05% Cianuros Máx. 1 ppm Plomo Máx. 0,5 ppm Arsénico Máx. 1 ppm Mercurio Máx. 1 ppm Sustancias reductoras Cumple Ácido cítrico. Oxálico, Tartárico, Fosfórico… Cumple USP Ácidos grasos volátiles Cumple Metanol metil ésteres No detectable Sustancias fácilmente calcinables Cumple USP Sustancias insolubles en éter Cumple Ph Eur
Empaque y rotulado	Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte, expendio y uso.
Calidad	FRASCO * LITRO

Nombre	**PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO.**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Pectina de baja metoxilación amidada E-440ii, difosfato disófico E-450ii (máximo20%), dextrosa, fosfato tricálcico E341iii (máximo 5%).
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares

Nombre	**PROTEINA AHISLADA DE SOYA 90%.**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Color Beige a amarillo pálidoSabor Característico Olor Característico pH 6.5 a 7.5 Densidad (g/cc) 0.40 %Fibra 3.0 máx. Granulometría (% pasa malla 80) 95 %Humedad 6.00 % Proteína 90.00 %
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares

Nombre	**SORBATO DE POTASIO – GRADO ALIMENTICIO**
Calidad	(CAS) No. 24634-61-5 Grado analítico
Requisitos Específicos	Aspecto Forma: sólido Color: blanco Olor inodoro Umbral olfativo No aplicable pH 7,8 a 10 g/l a 20,1 °C El sorbato de potasio es un conservante alimentario ampliamente utilizado para prolongar la vida útil de los alimentos, evitando el crecimiento de microorganismos como levaduras, mohos y bacterias. Es una sal del ácido sórbico, un compuesto orgánico natural que se encuentra en algunas frutas. Punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición - Directrices de ensayo 103 del OECDNo aplicable, (descomposición) g) Punto de inflamación Sin datos disponibles Inflamabilidad superior/inferior o límites explosivos Sin datos disponibles
Empaque y rotulado	Bolsa plástica El producto se debe empacar en envases o empaques de material inocuos que aseguren su conservación e higiene debe almacenarse en un lugar seco yfresco en envase cerrado evitando la luz solar directa y alejado de la humedad.
Presentación	1kg

Nombre	**TRIPA FIBROSA CALIBRE 100**
Calidad	NTC 512-1 y NTC 512-2
Requisitos Específicos	Funda permeable fabricada a partir de papel, recubierta de celulosa regenerada.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre delproducto, Referencia, y número de lote.
Presentación	Rollos de 250 m, DE COLOR NATURAL.

Nombre	**TRIPA FIBROSA CALIBRE 60**
Calidad	NTC 512-1 y NTC 512-2
Requisitos Específicos	Funda permeable fabricada a partir de papel, recubierta de celulosa regenerada.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre delproducto, Referencia, y número de lote.
Presentación	Rollos de 250 m, de diferentes colores natural calibre 60

Nombre	CHANTILLY EN POLVO
Calidad	Registro Sanitario INVIMA vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto inocuo, apto para consumo humano.
Requisitos Específicos	Crema chantilly en polvo Nombre comercial: Base para crema chantilly instantánea Descripción general: Preparado en polvo para la elaboración de crema chantilly, formulado a partir de azúcares, grasas vegetales, estabilizantes, emulsificantes y saborizantes, que al ser batido con agua fría o leche permite obtener una crema aireada, estable, de textura suave y sabor dulce, apta para el consumo humano y conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal, sólidos lácteos, estabilizantes, emulsificantes, saborizantes y conservantes permitidos. Características físicas: Forma: polvo fino. Color: blanco a marfil. Textura: seca, fluida, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua fría o leche. Empaque íntegro, hermético, sin humedad. Características organolépticas: Olor: suave, lácteo, característico, sin olores extraños. Sabor: dulce, cremoso, agradable. Textura: suave, aireada, cremosa después del batido. Aspecto: homogéneo, brillante, sin grumos.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	kilogramo

Nombre	AGAR AGAR
Calidad	Registro Sanitario INVIMA vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto inocuo, apto para consumo humano.
Requisitos Específicos	Aquí tienes la ficha técnica – REQUISITOS ESPECÍFICOS para AGAR AGAR, con el formato técnico institucional que vienes manejando: AGAR AGAR – REQUISITOS ESPECÍFICOS Producto: Agar Agar Nombre técnico: Aditivo alimentario gelificante natural de origen marino INS: 406 Descripción general: Gelificante natural obtenido a partir de algas rojas, utilizado en la industria alimentaria como agente espesante, estabilizante y formador de geles, apto para el consumo humano, con alto poder gelificante, conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Agar Agar puro (INS 406). Características físicas: Forma: polvo fino o escamas. Color: blanco a beige claro. Textura: seca, suelta, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua caliente. Empaque íntegro, hermético, sin humedad. Características organolépticas: Olor: neutro. Sabor: neutro. Textura: polvo fino o escamas secas. Aspecto: limpio, homogéneo, sin partículas extrañas.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	kilogramo

Nombre	ACIDO CITRICO
Calidad	Registro Sanitario INVIMA vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto inocuo, apto para consumo humano.
Requisitos Específicos	Ácido cítrico anhidro / monohidratado INS: 330 Descripción general: Aditivo alimentario de origen natural obtenido por fermentación de azúcares, utilizado como acidulante, conservante, regulador de pH y potenciador del sabor en alimentos y bebidas, apto para el consumo humano y conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Ácido cítrico (INS 330). Características físicas: Forma: polvo cristalino fino. Color: blanco. Textura: seca, fluida, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua. Empaque íntegro, hermético, sin humedad. Características organolépticas: Olor: inodoro. Sabor: ácido intenso característico. Textura: polvo fino, seco. Aspecto: limpio, homogéneo, sin partículas extrañas.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	kilogramo

Nombre	FLORES COMESTIBLES
Calidad	Registro Sanitario INVIMA vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto inocuo, apto para consumo humano.
Requisitos Específicos	Flores comestibles frescas Nombre técnico: Flores aptas para consumo humano, cultivadas bajo prácticas agrícolas seguras Especies más comunes: Pensamiento, caléndula, rosa, capuchina, borraja, lavanda, jazmín, violeta, flor de calabaza, hibiscus, entre otras especies aptas para consumo. Descripción general: Flores frescas cultivadas bajo condiciones controladas, libres de pesticidas tóxicos y contaminantes, aptas para el consumo humano, utilizadas en gastronomía como elemento decorativo, aromático y saborizante, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Flores comestibles frescas. Características físicas: Forma: flores enteras. Color: característico según especie, brillante y uniforme. Textura: firme, fresca, turgente. Estado: fresco, sin marchitez, sin golpes, sin manchas. Superficie: limpia, sin residuos de tierra, polvo o insectos. Características organolépticas: Olor: fresco, floral característico, sin olores fermentados o extraños. Sabor: suave, delicado, propio de la especie, sin sabores amargos intensos. Textura: tierna, fresca, crujiente según especie. Aspecto: limpio, brillante, atractivo, sin signos de deterioro.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	Caja 100 gramos

FRUTAS Y VERDURAS

Nombre	ACELGA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ACELGA, El nombre científico Beta vulgaris var. cicla, la remolacha-espinaca8 se encuadra en la familia Chenopodiaceae, tribu Cyclolobae (ubicada en Amaranthaceae según el sistema de clasificación filogenética APG. La remolacha, la espinaca o las acelgas para cortar producen una gran roseta de hojas con pecíolos finos. Hoy en día se cultiva muy poco excepto en Italia bajo el nombre de erbette. Esta planta, dicotiledónea, apétala11, deriva de la remolacha marina (en la actualidad clasificada como Beta vulgaris L. subsp. maritima (L.) Arcang.) que es espontánea en las costas marítimas de Europa. Debe llegar fresca, limpia libre de insectos y mohos, color verde
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	AGRAZ
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	AGRAZ. Subarbusto espinoso de la familia de las Saxifragáces que alcanza hasta 1,5 metros de altura. Las flores son de color rojo o verdoso. Da fruto en baya de forma ovalada y de color rojizo o verdoso, rodeada de pelillos y que contiene varias semillas. los frutos contienen ácidos orgánicos, azúcares, vitaminas A, B y C, y sales minerales, que les confieren propiedades aperitivas, digestivas, remineralizantes, diuréticas y laxantes. Fruto pequeño de color rojo o morado, sin muestras de ataque por insectos o pudrimiento, firme al tacto. En contenedor con tapa plana
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	AGUACATE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	AGUACAT. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. 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 1248 Se requiere aguacate variedad Los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio o no superior a 10 mm, libres de humedad externa anormal, libres de cualquier olor y/ o sabores extraños, Peso aproximado por unidad 500 gramos, su estado debe ser para entregas de diferentes días
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo.

Nombre	**AHUYAMA O ZAPAYO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	AHUYAMA. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos, químicos y signos de pudrición. Textura suave y firme al tacto y aspecto de fruto lleno y fresco. El producto se requiere con una vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega. El grado de madurez debe ser tal que los zapallos puedan soportar el transporte y la manipulación. Peso entre 600 y 1200 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo.

Nombre	**AJI AMARILLO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC1631. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Variedad Ají Amarillo. Color Amarillo. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Sin heridas no cicatrizadas. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo. De forma alargada y cónica, de tamaño entre 4 y 5 cm.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo.

Nombre	**AJI CHIRCA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	Es una variedad silvestre del ají piquín, también pertenece a la especie Capsicum annuum. Es cultivado en Cundinamarca. con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, o podredumbre que impida el consumo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo.

Nombre	AJI ROCOTO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	Capsicum pubescens es una especie de planta herbácea, incluido su fruto, del género Capsicum (familia Solanaceae) utilizado como condimento picante en la cocina de la gastronomía andina. Esta variedad de ají se conoce como rocoto (en Perú, Chile y Ecuador), locoto (en Bolivia y Argentina). Estas voces provienen del quechua rukutu o del aimara luqutu—. También se lo conoce como Siete Caldos, Chile de Caballo (en Guatemala), chile de cera, morrongo, perón, chile manzano (en México).
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**AJI CHIPLOTE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	El chile chipotle se hace de chile jalapeño, que ha sido secado y ahumado. El chile chipotle, chilpocle o chipoclito (del náhuatl, chilpoctli o xipoctli, «chile ahumado») es un tipo de chile que se ha dejado madurar hasta hacerse chico, para después ser ahumado. El Chile Jalapeño, Capsicum Annuum
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CHILE VERDE (AJI VERDE)
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CHILE VERDE chile verde es un nombre genérico que hace referencia a cualquier chile (Capsicum annuum L.) que se consume fresco y todavía inmaduro, en especial a las siguientes variedades: El chile serrano, El chile de Anaheim, El chile de árbol.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CHILE JUANILLO (AJI JUANILLO)**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CHILE JUANILLO El chile guajillo (del náhuatl, huaxin «huaje») es una variedad de chile seco muy popular en la gastronomía mexicana. Se obtiene a partir de la desecación del chile mirasol (Capsicum annuum). Se usa principalmente molido en salsas, adobos, moles y guisados. El chile guajillo posee un color pardo rojizo, bastante oscuro y una piel delgada, tersa y brillante. Mide alrededor de 8-10 cm de largo. En cuanto a su sabor, generalmente define como dulce y un tanto afrutado. La pungencia varía ampliamente entre los 2 000 SHU, es decir, poco picante, hasta los 15 000 SHU, es decir, picante moderadamente.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**AJO FRESCO LIMPIO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	AJO (Allium sativum) es una especie tradicionalmente clasificada dentro de la familia de las liliáceas pero que actualmente se ubica en la de las amarilidáceas. Los dientes del producto deben estar enteros homogéneos de 3 cm cada cabeza aprox. y con la cáscara integra. No presentar signos de ataque de plagas. Producto completamente limpio. Debe estar libre de agentes extraños y sabores y olores desagradables diferentes al propio. Deben tener color uniforme, olor a vegetal; sin magulladuras y debe estar entero. Debe ser importado, limpio
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**ALBAHACA MORADA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ALBAHACA MORADA Ocimum tenuiflorum, nombre común albahaca morada,1 es una planta aromática de la familia de las lamiáceas, considerada sagrada por el hinduismo. Es pariente cercana de la albahaca común. Es una herbácea perenne, cultivada frecuentemente como anual, que forma un subarbusto de porte erecto y muy ramificado, de hasta 1 m de altura. Los tallos son cuadrangulares y vellosos con hojas opuestas de color verde o morado, de forma oval o elíptico-oval, de hasta 4 cm de longitud, con pecíolos de la misma longitud que el limbo y márgenes enteros o ligeramente crenados. Las inflorescencias surgen en racimos terminales con flores bilabiadas blancas, rosas o color lavanda. El aceite esencial que contiene la planta le proporciona su característico aroma.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**ALBAHACA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ALBAHACA De la familia de las lamiáceas, es una hierba aromática de crecimiento bajo (entre 40-60 cm) con hojas de un verde lustroso, ovales u ovadas, dentadas y de textura sedosa. Emite espigas florales terminales, con flores tubulares de color blanco o violáceo. Deber presentar olor fresco, sabor parecido al clavo, pero más aromático textura áspera y fina. Vitaminas c, d y b12.El aceite esencial de albahaca es rico en estrangol (1-alil-4-metoxibenceno), un potente carcinógeno (para hematomas, especialmente) y genotóxico natural, en ratones y ratas. De 20a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ALCACHOFA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ALCACHOFA En las hojas de las alcachofas la longitud del peciolo no debe sobrepasar 10 cm. Se admitirá hasta un 10% en peso de alcachofas que no cumplan con los requisitos generales de calidad y que sean aptas para el consumo. Las hojas tienen color verde claro en el haz y en el envés están cubiertas por unas fibrillas blanquecinas que le dan un aspecto pálido. Contienen carbohidratos, inulina, fibra, vitaminas B1, B2 y C. Peso aproximado entre 1000 g, color verde oscuro opaco, y dimensiones aproximadas 12 y 15 cm de alto por 8 y 10 cm de diámetro
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	APIO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	APIO (Apium graveolens) es una especie perteneciente a la familia de las apiáceas, de distribución cosmopolita. El apio tiene un tallo largo y fibroso que se estrecha en hojas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, es decir, amargo. Aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que al probarlo tiene un sabor diferente lo que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría l, fresco color verde intenso
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	AMEROS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	La hoja de maíz (Zea mays), tradicionalmente llamada amero en Colombia, chala en el Cono Sur, farfolla en España, panca en Perú, totomoxtle en México, y tusa en Centroamérica. Es una parte de la planta muy apreciada en diversas culturas de América Latina, donde tiene multitud de funciones: como envoltura para cocinar los tamales y otros alimentos, o bien para conservarlos, o como comida para el ganado. Las hojas se utilizan para envueltos, deben ser completas las hojas sin fisuras y limpios
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ARANDANOS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ARANDANOS El arándano, arándano azul, o mora azul (especialmente en México) (Vaccinium corymbosum) es una planta del género Vaccinium, que también incluye muchos arbustos silvestres productores de bayas comestibles redondas y con vértices brillantes. El fruto del arándano es una baya pequeña, de color azul. Deben venir en contenedor plástico con tapa
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ARRACACHA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ARRACACHA La arracacha (Arracacia xanthorrhiza Bancr., Syn.: Arracacia esculenta DC.; Conium arracacia Hook.) también conocida como arracache, apio criollo, racacha, virraca, zanahoria blanca o mandioquiña salsa es una planta cuyo tubérculo es alimenticio, originaria de los Andes y cultivada actualmente en Bolivia, Costa Rica, Colombia, Brasil, Perú, Venezuela y Ecuador entre los 600 y 3200 m s. n. m. Pertenece a la familia de las apiáceas, al igual que la zanahoria (Daucus carota) y el apio (Apium graveolens). La planta de la arracacha tiene un tronco cilíndrico corto con numerosos brotes en la parte superior de donde parten las hojas de peciolos largos; sus flores son de color púrpura. Su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, que puede ser de color blanco (de ahí que se le denomine en Ecuador zanahoria blanca), amarillo o morado según la variedad. Esta raíz tuberosa reservarte es apreciada no solo por su sabor sino también por su digestibilidad ya que contiene un almidón muy fino, así como también un alto contenido de calcio y vitamina Variedad amarilla, debe venir pareja, sin fisuras, limpia
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**ARVEJA VERDE DESGRANADA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ARVEJA FRESCA Variedad Sativum, Semillas con un color verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa. Color verde claro opaco, no debe tener indicios de germinados ni colores amarillentos ni oscuros. Debe venir a granel, fresca, sin olor a moho, ni húmedas, sin raices
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	**BANANO CRIOLLO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	BANANO CROLLO Musa paradisíaca. Debe tener humedad natural al tacto, la 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, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. Color amarillo brillante y puntas verde pálido, Sabor y aroma característico, Consistencia firme y apariencia homogénea. Aspecto entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Cada unidad debe tener un peso promedio de 100 a 150 gr. Debe venir sin pigmentos negros ni magullado, de color verde – amarillo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	**BATATA O CAMOTE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	BATATA O CAMOTE Ipomoea batatas, llamada comúnmente batata,1 papa dulce, patata dulce,2 camote,3 moniato4 o boniato,5 es una planta de la familia Convolvulaceae, cultivada en gran parte del mundo por su raíz tuberosa comestible. Sus raíces tuberosas, gruesas y alargadas, son comestibles y por ello se ha extendido su cultivo por las zonas tropicales y subtropicales del mundo. variedad amarilla, debe venir pareja, sin fisuras, limpia
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	BERENJENA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	BERENJENA La berenjena (Solanummelongena) es una planta anual del género Solanum dentro de la familia de las solanáceas Según las variedades, el fruto es globoso, enano o largo, delgado y curvo. Las más conocidas son la Long Purple, larga y morada; EasterEgg, de color blanco y forma ovoide, Black Enorma, una de las variedades de mayor tamaño, y Serpentinum, de forma alargada y color verde claro. La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas. De forma variable (esférica, oblonga o alargada) de tamaño medio entre 5y 8 centímetros de diámetro y de 10 a 30 centímetros de longitud. El peso de la hortaliza puede oscilar entre los 200 y 300 gramos. De piel es lisa, consistente, brillante y de color púrpura. La piel no debe presentar manchas, arrugas ni zonas blandas.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	BROCOLI
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	BROCOLI Rassica oleracea var. itálica, el brócoli,1 brécol2 o bróquil3 del italiano broccoli (brote), es una planta de la familia de las brasicáceas. Existen otras variedades de la misma especie, tales como: repollo (B. o. capitata), la coliflor (B. o. botrytis), el colinabo (B. o. gongylodes) y la col de Bruselas (B. o. gemmifera). El llamado brócoli chino o kai-lan (B. o. alboglabra) es también una variedad de Brassica oleracea. Esta verdura posee abundantes cabezas florales ("flores") carnosos comestibles de color verde, puestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo; la gran masa de cabezuelas está rodeada de hojas. Es muy parecido a otra variedad botánica de la especie coliflor, pero es de color verde. Debe ser de color verde intenso, tallo reducido, frondosa la parte superior
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CALABACIN VERDE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CALABACIN VERDE El calabacín de tipo alargado, cilíndrico, más o menos recto, con un tamaño que puede variar entre los 20 y 40 centímetros. El peso ronda los 200 o 300 gramos, según el calibre. La piel es de color verde oscuro, a veces casi negra, a menudo moteada con marcas blancas o amarillentas. El calabacín es una hortaliza ligera y suave con múltiples cualidades saludables de la que se come su fruto y sus flores
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CARAMBOLO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CARAMBOLO El Fruta que tiene una forma, ovalada, alargada, con cinco aristas o alas, y al corte, tiene la forma de una estrella de cinco puntas, es de pequeño tamaño, con una longitud que oscila entre 7 y 12 cm; tiene una piel fina, lustrosa y comestible, de color entre verde o dorado y amarillo-anaranjado cuando está madura; la pulpa es crujiente, de suave textura y amarilla vidriosa, tiene pocas o ninguna semilla, jugosa y con un fino sabor agridulce; los frutos grandes de la carambola son más sabrosos y dulces que los más pequeños y con un sabor más agridulce. Color: amarillo, Consistencia firme, Sabor: Característico.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CEBOLLA CABEZONA BLANCA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA CABEZONA BLANCA de la familia allium, Conocida como cebolla cabezona, cebolla de huevo o cebolla de bulbo, es un tipo de verdura con origen en Asia. Ésta en específico tiene un característico color blanco brillante, tamaño uniforme, debe ser limpia, tamaño por unidad entre 250 y 300 g.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CEBOLLA CABEZONA ROJA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA CABEZONA ROJA de la familia allium, Conocida como cebolla cabezona Roja, cebolla de huevo morada o cebolla de bulbo roja, es un tipo de verdura con origen en Asia. Ésta en específico tiene un característico color morado intenso y un sabor más fuerte que la de color blanco. Tamaño uniforme y limpia, tamaño por unidad entre 250 y 300 g.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CEBOLLA LARGA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA LARGA Allium fistulosum, comúnmente llamada), cebolla larga, cebolla en rama o cebolla junca (en Colombia) Las raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 3 cm. Cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y los exteriores seca. Las hojas son tubulares de 25-35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, parecido a las hojas, termina en una umbela de pedicelos cortos y forma ovalada. Cada umbela tiene de 350 a 400 flores hermafroditas muy pequeñas que producen cada una seis semillas pequeñas, planas negras. En gusto y en olor es muy semejante a cebolla blanca; ésta no forma verdaderos bulbos sino un engrosamiento del conjunto de sus hojas en su base muy similar al puerro; respecto a la cebolla de hoja o ciboulette, se consume su tallo blanco y carnoso, pero no sus hojas. Debe estar limpia y parejos en tamaño los tallos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CEBOLLA OCAÑERA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA OCAÑERA Allium Las cebollitas ocañeras son un tipo de cebolla pequeña, de color rojo claro y sabor picante. Deben su nombre a Ocaña, la zona del departamento de Norte de Santander donde se originó su cultivo en Colombia.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CEBOLLA PUERRO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA PUERRO El puerro consta de tres partes bien diferenciadas, hojas largas y lanceoladas, bulbo alargado blanco y brillante y numerosas raíces pequeñas que van unidas a la base del bulbo. En conjunto el puerro tiene aproximadamente 50 cm de altura, con 3 a 5 cm en grosor. Las hojas son verdes oscuras y verdes azuladas, planas, largas, lanceoladas, estrechas, enteras y abiertas hacia arriba. Estas hojas pueden alcanzar una altura de40 a 50 cm. Las hojas del puerro presentan una parte bien diferenciada entre la parte superior de la hoja y la parte basal de la misma. Tallo de color blanco alargado y diámetro de 3 a 4 cm de grosor, sin presencia de tierra, las puntas de las hojas deben estar recortadas, con peso aproximado de 200gr. Debe ser mas largo la parte inferior que la hoja, debe estar limpia
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CEBOLLA DE CAMBRAY**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA DE CAMBRAY Allium fistulosum, Se llama cebolla de primavera, cebolla cambray, cebolla de verdeo, cebollín, cebollino o cebolleta a las plantas comestibles de algunas especies del género Allium (en especial de Allium cepa) que se recolectan antes de tener el bulbo completamente desarrollado. De sabor más suave que la cebolla madura, suelen comerse crudas finamente picadas en sopas, fideos y ensaladas.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CEBOLLIN VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLIN VERDE Nombre común o vulgar: Cebollino, Cebollinos, Ciboulette, Cebollín Nombre científico o latino: Alliumschoenoprasum. Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año. La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo. Producción de sus hojas para condimento. El órgano de consumo de esta especie son sus delgadas hojas, las que presentan un delicado sabor que las hace ser preferidas por los gourmets para darle sabor a numerosos platos. Fresco, color verde oscuro, con puntas sanas sin muestras de resequedad o ataque por insectos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CHAMPIÑON
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CHAMPIÑONES Variedad Estándar. Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo. El hongo se desarrolla perfectamente cuando la temperatura del local es de 12º a 14º C. y la humedad relativa del aire del 75-80%. De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Empacadas en recipientes de kilo
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	**CHAMPIÑON PORTOBELLO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CHAMPIÑONES PORTOBELLO Variedad Estándar. Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo. El hongo se desarrolla perfectamente cuando la temperatura del local es de 12º a 14º C. y la humedad relativa del aire del 75-80%. De color café, limpios, peso unitario aproximado de 35 a 45 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Variedad Portobello.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CHUGUAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CHUGUAS Ullucus tuberosus es la única especie del género monotípico Ullucus de la familia Basellaceae. Es una planta herbácea originaria de la región andina de América del Sur. Las Chuguas son de forma alargada o redonda y su color puede variar, ya que pueden ser de un tono naranja, morado o un poco blanco. Este tubérculo puede crecer en el suelo o en una planta trepadora y crecer hasta 50 cm.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CUBIOS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CUBIOS Tropaeolum tuberosum, llamada popularmente (entre otros muchos nombres) mashwa, añu, isaño o cubio, es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra en Colombia, Bolivia, Ecuador y en el Perú entre los 3500 y 4.100 m En Colombia se cultivan variedades que crecen entre los 2600 y 3500 m. Es una planta herbácea, de tallos cilíndricos y hábitos rastreros como el mastuerzo. Tiene crecimiento erecto cuando es tierna y de tallos postrados con follaje compacto cuando madura. Las hojas son delgadas de color verde oscuro brillante. Los tubérculos son cónicos y alargados con un ápice agudo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CILANTRO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CILANTRO El Coriandrum satiuum, llamado comúnmente cilantro, coriandro, culantro europeo, perejil chino, dannia o culantro Castilla, es una hierba anual de la familia de las apiáceas. Es una de dos especies aceptadas del género Coriandrum, que es el único miembro de la tribu Coriandreae. Color verde intenso, mata fresca y uniforme
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CILANTRO CIMARRON**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CILANTRO El Coriandrum satiuum, llamado comúnmente cilantro, coriandro, culantro europeo, perejil chino, dannia o culantro Castilla, es una hierba anual de la familia de las apiáceas. Es una de dos especies aceptadas del género Coriandrum, que es el único miembro de la tribu Coriandreae Color verde intenso, mata fresca y uniforme.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CURUBA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CURUBA Las curubas, tumbos, parchas, poroksas, plataformas, poroporos o taxos son arbustos trepadores del género Passiflora, nativos de la selva alta de la cordillera de los Andes. Se cultivan y sus frutos se consumen desde la época precolombina en Ecuador, Bolivia, Perú, Colombia, México, Venezuela y otras zonas tropicales. Su fruto parece por fuera una banana y por dentro, un maracuyá. Los taxos son enredaderas de tallo cilíndrico pubescente, de hojas obovadas, trilobuladas y aserradas en las márgenes y generalmente pubescentes en ambas caras; la flor es péndula y presenta una bráctea cilíndrica, de color verde, pubescente por fuera y con tres lóbulos; son de color rojo o violeta. El fruto es una baya oblonga u ovoide con pericarpio coriáceo o blando, verde claro y que se vuelve amarillo al madurar. Contiene múltiples semillas obovadas, con pulpa anaranjada, suculenta y comestible. Debe llegar sin pigmentos negros, cascara dura y amarilla
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	COCO NATURAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	COCO NATURAL El coco (Cocos nucifera) es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa y fibrosa (mesocarpio) y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática. Mide de 20 a 30 cm y llega a pesar 2,5 kg Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por el maltrato. Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas, Olor, sabor y consistencia a nuez fresca.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	COLIFLOR
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	COLIFLOR Se trata de una planta que se reproduce por semillas y se puede disponer de ella durante todo el año. Contiene muchos elementos fitoquímicos, algunos de los cuales, como los compuestos azufrados, desprenden un fuerte olor durante su cocción. De color blanco, libre de hojas, tamaño uniforme, peso promedio por unidad 1200 gramos,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**DURAZNO NACIONAL**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	DURAZNO NACIONAL Prunus persica, originalmente Amygdalus persica L. y comúnmente conocido como melocotonero3, es una especie de árbol del género Prunus de la familia Rosaceae. También se suele denominar duraznero. Su fruto, el melocotón o durazno, contiene una única semilla encerrada en una cáscara dura, el «hueso». Esta fruta, normalmente de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y aroma delicado, libre de hongos Producto homogéneo peso promedio 120 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**ENELDO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ENELDO El eneldo (Anethumgraveolens) es una especie de planta herbácea anual perteneciente a la familia de las apiaceae, es la única especie del género Anethum. Se tiene mención de ella desde la antigüedad. Es oriunda de la región oriental del mar Mediterráneo, donde hoy abunda. Es aromática, mide, aproximadamente, de 30 cm a más de un metro de altura; es de tallo largo y estriado, de flores amarillas dispuestas en umbelas, que rematan al tallo, y de hojas laciniadas. Sus hojas y frutos son usados en cocina como condimentos, y sus semillas se emplean en la preparación de ciertas infusiones con fines terapéuticos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ESPARRAGO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ESPARRAGO Los espárragos son tallos jóvenes y tiernos de la esparraguera, planta herbácea de la familia de las Liliáceas que alcanza hasta metro y medio de altura. A esta familia pertenecen también otros vegetales como las cebollas y los puerros. Calidad de Puntas Florido. Color Verde Típico. Sabor Característico. Olor Característico. Textura Firme. Forma: su forma es alargada, con pequeñas hojas en la punta en forma de escamas. Tamaño: mide entre 20 y 40 centímetros de largo. Sabor: muy suave, con un ligero toque amargo a veces imperceptible. Capuchón por 500 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**ESPINACA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ESPINACA La espinaca de acuerdo con su calidad se clasificará como de calidad primera o segunda. Hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso. Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños. El producto debe estar lavado y desprovisto de resequedad exterior, exentas de heladas, enfermedades e insectos y debe presentarse en hojas verde intenso, fresco y en manojos, debe llegar limpia, en capuchón.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	FRAMBUESA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	FRAMBUESA Rubus idaeus, de nombre común frambuesa, es un arbusto del género Rubus nativo de Europa y norte de Asia. El fruto es una poli drupa de sabor fuerte y dulce. La frambuesa fructifica a finales de verano o principios de otoño, es ovalado y está lleno de pelos. Esta fruta del bosque es parecida a la zarzamora, pero más pequeña y blanda. Debe venir empacado en canastilla por.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	FRESA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	FRESA La fresa o frutilla (Fragaria) es un género de plantas rastreras estoloníferas de la familia Rosaceae. La fresa es un fruto de color rojo brillante, suculento y fragante que se obtiene de la planta que recibe su mismo nombre. Producto uniforme no verde, no exceder la maduración, libre de hongos, peso promedio por unidad 22 a 25 g,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	FRESA PULPA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas Resolución número 003929 de 2013
Requisitos Específicos	PULPA DE FRESA. Pulpa de la fruta de este nombre. La norma técnica colombiana exige que la pulpa sea fruta pura, manteniendo los sólidos solubles naturales de la fruta y garantizando un alto rendimiento, generalmente superior al 70-80%.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**FRIJOL VERDE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	FRIJOL Un frijol, habichuela, judía o poroto es la semilla de uno de los varios géneros de las plantas con flor de la familia Fabaceae, que se utilizan como hortalizas para la alimentación humana o animal. Debe llegar limpio sin olor a moho, de tamaño homogeneo, color rojo
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MUTE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MUTE, insignia de los departamentos de Santander y Boyacá. Se caracteriza por llevar maíz pelado El maiz de mute se consigue normalmente ya cocinado en los supermercados colombianos, pero se puede usar Maiz Blanco seco tipo Mute (Mote Pozolero Mejicano), o Maiz Amarillo Porva o grano grande.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	GUANABANA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	GUANABANA La guanábana5 (nombre de origen taíno), guanábano o graviola6 (Annona muricata), es un árbol de la familia Annonaceae. Originario de Centro y Sudamérica, se cultiva por sus frutos comestibles en muchos países de clima tropical. La cáscara es delgada, dura y verde oscura brillante, recubierta de espinas blandas volteadas hacia el ápice. La pulpa es blanca, relativamente fibrosa y muy aromática. Son dulces, 17,2 grados Brix. Las semillas son ovoides y aplanadas, de 15 a 20 mm de largo con testa oscura y brillante. peso promedio 3 a 4 kilos por unidad
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	GUANABANA PULPA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas Resolución número 003929 de 2013
Requisitos Específicos	PULPA DE GUANABANA Pulpa de la fruta del mismo nombre. La norma técnica colombiana exige que la pulpa sea fruta pura, manteniendo los sólidos solubles naturales de la fruta y garantizando un alto rendimiento, generalmente superior al 70-80%.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	GUASCAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	GUASCAS Galinsoga parviflora es una especie de hierba de la familia Asteraceae originaria del oeste de América del Sur. Color verde intenso, racimo fresco, sin magulladuras ni pigmentos negros
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	GUAYABA PERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	GUAYABA PERA COMUN La guayaba pera es una fruta que se caracteriza por ser de un tamaño más grande, cáscara gruesa, con pulpa amarillenta y más dura. Su sabor no varía mucho. Contiene vitaminas A, B, C, ácido fólico, potasio, ácido clorogénico, betacaroteno y antioxidantes. Producto homogéneo color verde amarillo, peso aproximado por unidad 145-150 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	GENGIBRE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	GENGIBRE (Zingiber officinale) o en el Perú kion, es una planta de la familia de las zingiberáceas, cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma y sabor picante. La planta llega a tener 90 cm de altura, con largas hojas de 20 cm. El jengibre se originó en los bosques lluviosos tropicales del subcontinente indio al sur de Asia, donde la planta de jengibre muestra una variación genética considerable. Debe venir entera no partida, libre de mohos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	HABICHUELA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	HABICHUELA Genero PhaseolusVulgaris, variedad Blue lake, Tendergreen, Surecrop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural, El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad producto fresco, homogéneo sin hongos. Debe venir pareja, sin pigmentaciones oscuras, firme enteras, sin fragmentaciones
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	HIBIAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	HIBIAS Las ibias pertenecen a la clase Dicotyledonae, orden Geraniales, familia Oxalidaceae y al género Oxalis, es probablemente después de la papa, el tubérculo andino más conocido.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	HIERBABUENA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	HIERBABUENA Mentha spicata (Crantz, sinónimo M. viridis (L.) L.) conocida popularmente como hierbabuena o yerbabuena, es una especie del género Mentha, una hierba aromática muy empleada en gastronomía y perfumería por su aroma intenso y fresco. Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento .ni sobre maduración. Debe presentar olor característico. Sin ser posible que se realicen mezclas rama fresca y fuerte, sin magulladuras.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	HABA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	HABA Vicia faba, comúnmente conocida como haba (también faba en algunos lugares)2 (vocablo usado también para sus frutos y semillas), es una especie de planta herbácea anual del género Vicia de la familia Fabaceae. El haba tiene porte recto y erguido, con tallos fuertes y angulosos de hasta 1,6 m de altura. Sus hojas aparecen sobre el tallo en disposición alterna, son compuestas paripinnadas. Los foliolos son de forma oval- redondeada, color verde claro sin pigmentacion, a granel
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**HOJAS DE PLATANO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	HOJA DEL ÁRBOL DEL PLÁTANO, de la familia de las musáceas. Es de gran tamaño, verde claro u oscuro, forma ovada con una costilla gruesa en el centro. Después de cortarla, se le retira la costilla y se emplea para envolver diferentes alimentos, especialmente tamales. Antes de utilizarla se pasa sobre un comal, parrilla o quemador caliente para suavizarla; en ocasiones se hierve en agua para obtener el mismo resultado. En los mercados regionales se venden enrolladas, por peso o por número de hojas, debe venir entera sin abolladuras
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	KIWI
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	KIWI El Kiwi es la baya de la enredadera Actinidia deliciosa Es una baya oval de unos 6 cm de largo, con piel delgada de color verde parduzco y densamente cubierta de unos pelillos rígidos y cortos de color marrón. La pulpa, firme hasta que madura completamente, es de color verde brillante jugosa y con diminutas semillas negras dispuestas en torno a un corazón blanquecino. Tiene un sabor de su ácido a bastante ácido, similar al de la grosella o la fresa.2 Suele ser un alérgeno frecuente, sobre todo su piel. Debe venir consistente no blanda Producto homogéneo entre 85 y 90 gramos por unidad.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	LAUREL FRESCO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LAUREL FRESCO El laurel (Laurus nobilis) es una especie de planta perenne de la familia de las lauráceas originaria de la región del mar Mediterráneo. El laurel común es un árbol dioico perennifolio de 5-10 m de altura, de tronco recto con la corteza gris y la copa densa, oscura, con hojas azuladas, alternas, lanceoladas u oblongo-lanceoladas, de consistencia algo coriácea, aromáticas, con el borde en ocasiones algo ondulado.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	LECHUGA BATAVIA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA BATAVIA La lechuga Batavia es sólo una variedad dentro de la especie Lactuca sativa. La lechuga Batavia está relacionada, en especto, con la de tipo francesa. Hojas rizadas y de cogollo suelto, con un verdor natural muy atractivo y de aspecto redondeado. Pareja libre de insectos, como babosas, deben ser unidades parejas y muy frescas
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**LECHUGA CRESPA MORADA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA CRESPA MORADA La lechuga crespa morada tiene las hojas sueltas, dispersas y rizadas, de extremos que varían del purpura al rojo oscuro. Existen diferentes variedades entre las que se distinguen las de hoja ancha y poco dentada y las de hoja bien rizada. Tiene un sabor levemente amargo, pero refrescante. Producto fresco, verde morado, libre de insectos y hongos, colocado por unidad en capuchón,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	LECHUGA CRESPA ROMANA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA CRESPA ROMANA La lechuga romana, lechuga romanita, cos, italiana, orejona o escarola (a menudo denominada simplemente Romana o Cos) (de nombre científico Lactuca sativa L. var. longifolia) es una variedad de lechuga que crece con una larga cabeza y que posee unas hojas robustas, alargadas consistentes y con un robusto nervio central. Deben venir limpias, libre de insectos, de hoja fuerte consistente, en capuchón por unidad
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**LECHUGA CRESPA VERDE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA CRESPA VERDE La lechuga verde crespa tiene las hojas sueltas, dispersas y rizadas. Existen diferentes variedades entre las que se distinguen las de hoja ancha y poco dentada y las de hoja bien rizada. Tiene un sabor levemente amargo, pero refrescante. Empacada por unidad en capuchón, fresca y verde libre de insectos y hongos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**LECHUGA ESCAROLA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA ESCAROLA La lechuga escarola es un tipo de achicoria, una planta de hojas ligeramente amargas, que nacen desde el cuello de la planta, son un tanto retorcidas y se van ensanchando hacia su extremo. Existen numerosas variedades entre las que se distinguen las de hoja ancha y poco dentada y las de hoja bien rizada. La puedes consumir cruda, en ensaladas, donde aporta un sabor amargo (aunque no tan pronunciado como el de la Rúgula). Debe venir limpia, libre de moho e insectos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	LECHUGA ROMANA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA ROMANA La lechuga Romana es una variedad de lechuga que crece con una larga cabeza y que posee hojas anchas, alargadas y con un robusto nervio central. Hay variedades verdes y rojas. Su sabor es ligeramente amargo, pero refrescante. Debe venir libre de insectos, perfectamente limpia, empacada en capuchón por unidad
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**LIMONARIA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LIMONARIA La limonaria o zacate limón (Cymbopogon citratus (DC.) Stapf) es una especie de hierba perteneciente a la familia de las Gramíneas (Poaceae). Es una planta herbácea, perenne, aromática y robusta que se propaga por esquejes y pertenece a la familia de las Gramíneas. Las flores se reúnen en espiguillas de 30-60 cm de longitud formando racimos. Las hojas son muy aromáticas y alargadas como listones, ásperas, de color verde claro que brotan desde el suelo formando matas densas. Las flores están agrupadas en espigas y se ven dobladas al igual que las hojas.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**LIMON TAHITI**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LIMA TAHITI Citrus × latifolia, el limón persa, también conocida como lima de Tahití, lima persa, limón mesina, limón sin semilla o lima Bearss. El fruto tiene unos 6 cm de diámetro, a menudo con extremos ligeramente puntiagudos, normalmente se vende con color verde, aunque cuando alcanza la madurez total es amarillo, con una piel más gruesa y menos aromática que la lima ácida, peso por unidad 110-120 gramos aproximadamente.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	LULO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LULO Solanum quitoense es una planta perenne subtropical del noroeste de América del Sur. El fruto, parecido al tomate, es ovoide, de 4 a 6 cm de diámetro, con cáscara amarilla, anaranjada o parda, cubierta de pequeñas y finas espinas o "vellos". Internamente, se divide en cuatro compartimentos separados por particiones membranosas, llenos de pulpa de color verdoso o amarillento y numerosas semillas pequeñas y blanquecinas. Peso por unidad aproximado de 100 g. No aboyado, fruta consistente
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANDARINA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANDARINA ARRAYANA Citrus reticulada es una especie del género Citrus, en la familia de las rutáceas (con más de 1600 especies), nativa del sudeste asiático y Filipinas.1 Se conoce popularmente por el nombre de mandarino y sus frutos como mandarina, si bien estas denominaciones no son exclusivas, ya que Citrus × tangerina recibe el mismo nombre. La pulpa de su fruto está formada por un considerable número de gajos llenos de jugo que contienen gran cantidad de vitamina C, flavonoides y aceites esenciales. Que sea consistente, pareja
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANGO DE AZUCAR
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANGO DE AZUCAR El mango es la especie Mangifera indica es una fruta jugosa (más específicamente una drupa) y tiene numerosas variedades con formas, colores, texturas y sabores muy variables. Es redondo a oblongo y puede tener pesos de menos de 50 g a más de 2 kg. Consta de una cáscara, una pulpa comestible (el mesocarpio) y un endocarpio duro que contiene una semilla2. Durante el desarrollo del fruto, la cáscara es de un color verde oscuro, que cambia a tonos verdes claros, amarillos, de color naranja, rojos o de color borra de vino al madurar el fruto. Según la variedad, la pulpa del mango maduro es dulce, de textura suave o fibrosa y de color naranja o amarillo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANGO TOMMY
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANGO TOMMY El mango Tommy Atkins es una variedad de mango. Aunque generalmente no se considera la más apreciada en términos de dulzor y sabor, se valora por su muy larga vida útil y resistencia a la manipulación y transporte ninguna degradación. Peso aproximado por unidad 550 a 600 g, libre de hongos color rojo y verde. .
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANGO VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANGO VERDE El mango Tommy Atkins es una variedad de mango. Aunque generalmente no se considera la más apreciada en términos de dulzor y sabor, se valora por su muy larga vida útil y resistencia a la manipulación y transporte con poca o ninguna degradación. Color verde peso aproximado por unidad 560 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANZANA ROJA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANZANA ROJA IMPORTADA, Red Delicious es una variedad cultigen de manzano (Malus pumila). Las frutas tienen una pulpa muy firme, muy dulce y jugosa con un sabor muy aromático. La piel es muy dura. Las frutas tienen mucho mejor sabor cuando se cultivan en climas con buena temperatura y condiciones de luz. Color rojo intenso, brillante libre de magulladuras. Peso por unidad de 170 a 190 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANZANA VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANZANA VERDE IMPORTADA La Granny Smith, manzana verde de la Abuela Smith o simplemente manzana verde, es una variedad de manzana creada artificialmente, la cual se cree que proviene de la hibridación entre las especies Malus doméstica y M. sylvestris. Las manzanas Granny Smith son de color verde luminoso, aunque algunas pueden tener la piel rosada. Son crujientes, jugosas y ácidas. Peso por unidad de 170 a 190 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MARACUYÁ
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MARACUYÁ La pasionaria (Passiflora edulis) es una planta trepadora, propia de Sudamérica y Centroamérica; específicamente, se considera nativa de Nicaragua, República Dominicana, Perú, Colombia, Ecuador, Venezuela, Brasil, Paraguay, Bolivia, Uruguay y del norte de Argentina. Pertenece al género Passiflora y su fruto comestible, de color amarillo, anaranjado o morado, es el maracuyá, parchita o calala del tupí marakuya ("fruto que se utiliza" o "alimento en la calabaza") Piel dura, con pulpa abundante, Peso aproximado por unidad 220 a 250 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PULPA DE MARACUYA
Calidad	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433
Requisitos Específicos	Debe tener registro INVIMA. La pulpa de Maracuyá debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 1.8 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C (Brix): 12,0 Mínimo (por lectura refracto-métrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refracto-métrica a 20 C (Brix) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991 En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433 Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de Maracuyá podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	MAZORCA DESGRANADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MAZORCA DESGRANADA El maíz (Zea mays) es una especie de planta gramínea, Su inflorescencia femenina (mazorca) se llama elote o choclo yallí creen granos comestibles Se solicita desgranada sin mohos, sin olor no característico al maíz.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**MAZORCA ENTERA CON AMERO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MAZORCA TIERNA ENTERA CON AMERO El maíz (Zea mays) es una especie de planta gramínea, Su inflorescencia femenina (mazorca) se llama elote o choclo yallí creen granos comestibles Amero fresco, que, si visualice la mazorca, libre de mohos e imperfecciones, producto homogéneo. .
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MENTA FRESCA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MENTA Son unas plantas herbáceas perennes y aromáticas que alcanzan una altura máxima de 120 cm aproximadamente. Poseen estolones subterráneos y superficiales que a menudo las convierten en invasivas. Las hojas, a menudo ligeramente pubescentes, se disponen en pares opuestos, simples y de forma oblonga a lanceolada, a menudo con margen dentado. Las flores, de colores blanco o púrpura, surgen en espigas terminales son bilabiadas con cuatro lóbulos desiguales. El fruto es una cápsula con hasta cuatro semillas.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MEJORANA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MEJORANA Origanum majorana, comúnmente llamada mejorana, mayorana, marjorama o almoraduj, es una hierba vivaz de la familia Lamiaceae, cultivada como condimento por su aroma, parecido al del orégano. Es originaria de las tierras que bordean el Mediterráneo oriental, aunque está muy extendida en cultivo y en algunos lugares es subexplotada, en zonas de climas soleados y secos parecidos a los de su origen.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MELON CATALUPO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MELON CANTALUPO El melón cantalupo es una variedad de la especie Cucumis melo, de la familia Cucurbitaceae. Su peso varía entre 0,5 y 5 kilogramos y originalmente su nombre se refería exclusivamente a los melones de piel lisa y carne de color anaranjada, pero en la actualidad se aplica a cualquier variedad de C. melo. con carne de ese color.2 China es el principal productor mundial de esta baya y en 2016 produjo la mitad de la producción total mundial. Libre de mohos, producto firme homogéneo y uniforme peso entre 1800 y 2200 gramos por unidad.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MORA DE CASTILLA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MORA DE CASTILLA La mora o zarzamora andina o mora de Castilla es una planta perenne de la familia Rosaceae. El fruto, es una baya elipsoidal de 15 a 25 mm en su diámetro más ancho, de 3 a 5 g de peso, verde cuando se forma, pasando a rojo y luego a morado oscuro y brillante cuando madura; es posible que las bayas se encuentren en su madurez aun poseyendo un color rojo. Está formado por pequeñas drupas adheridas a un receptáculo que al madurar es blancuzco y carnoso. Producto libre de hongos y magulladuras, empacado de libras en bolsas para alimentos,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**MORA PULPA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PULPA DE MORA, Pulpa de la fruta del mismo nombre. Bolsa 1000g..
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**NARANJA TANGELO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	NARANJA TANGELO El tangelo es una especie de cítrico. Puede ser un híbrido entre mandarina y pamplemusa o mandarina y pomelo. Pudo haberse originado en el sudeste asiático hace unos 3500 años. Los frutos pueden ser del tamaño del puño de una persona adulta y tienen un sabor parecido a la mandarina, pero más jugoso, hasta el punto de no tener demasiada pulpa, pero si producir un excelente zumo. Los tangelos tienen generalmente la piel libre y son más fáciles de pelar que las naranjas. Son fácilmente distinguibles de las naranjas por una característica protuberancia que tiene el fruto en su inserción con el pedúnculo. El nombre es un acrónimo de 'tangerine' (mandarina) y 'pomelo'. Dulce y fresca Peso aproximado por unidad 430 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	NARANJA VALENCIA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	NARANJA VALENCIA La naranja Valencia es una variedad dulce de la naranja. Su nombre está inspirado en la reputada naranja de Valencia, España, La fruta tiene un diámetro promedio 7-7.6 cm, y una pieza de esta fruta que pesa 96 g, tiene 45 calorías y 9 g de azúcar. Peso aproximado de 300 gramos por unidad sabor dulce, libre de mohos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ÑAME
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ÑAME El término ñame (del fulani, nyami, comer), yam,1 ame,2 yame,3 ñamera,4 o ñangate,5 es el nombre dado a un grupo de plantas con tubérculos comestibles del género Dioscorea, principal mente Dioscorea alata y Dioscorea esculenta. En algunos lugares, también se llama ñame a los tubérculos comestibles de las especies de los géneros Alocasia, Colocasia o Xanthosoma. El tubérculo puede alcanzar 1,5 metros y pesar hasta 70 kilogramos con un diámetro de casi 15 centímetros. Su piel es áspera y de color marrón a gris rosado, difícil de pelar, aunque la cocción facilita esta etapa. El interior es de color blanco y rico en almidón.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	OREGANO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	OREGANO, Origanum vulgare, comúnmente conocida como orégano, es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae), nativa del oeste o suroeste de Eurasia y la región mediterránea. Se usa como condimento y en la preparación de infusiones herbales. Las partes utilizadas son las brácteas de la inflorescencia, tanto frescas como secas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPA CRIOLLA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPA CRIOLLA Solanum phureja es una especie de planta fanerógama perteneciente a la familia de las solanáceas. Altamente consumida en los países andinos, conocida comúnmente como papa criolla, amarilla redondao chaucha. Es una papa pequeña (2 a 6 cm de diámetro) de piel y pulpa color amarillo ocre. Limpia libre de hongos y nacimiento, pareja mediana,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**PAPA PASTUSA CERO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPA PASTUSA CERO La pastusa es una variedad de papa que se cultiva en Colombia, principalmente en los departamentos de Cundinamarca y Boyacá. Es una papa de forma ovalada y tamaño mediano. Su piel no tiene manchas y se reconoce porque es más oscura que otras papas. Libre de hongos, limpia, pareja mediana.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPA R-12
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPA R-12 La papa R-12 o Diacol Capiro es una de las variedades de papas conocida como una papa cuyo color de piel es rojo y su segunda piel es morada de forma redonda ligeramente aplanada, y su interior de color crema brillante. Libre de hongos, limpia, pareja.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPA RICHIE SABANERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPA RICHIE SABANERA La sabanera es una variedad de papa que se produce en Colombia, principalmente en el departamento de Boyacá. Se distingue por su carne de color blanco cremoso y su piel lisa y morada con manchas amarillas oscuras en las cuales aparece el morado de la piel, al rasparlas con la uña. De menor tamaño. Producto limpio y homogéneo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPA SABANERA LAVADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPA SABANERA LAVADA La sabanera es una variedad de papa que se produce en Colombia, principalmente en el departamento de Boyacá. Se distingue por su carne de color blanco cremoso y su piel lisa y morada con manchas amarillas oscuras en las cuales aparece el morado de la piel, al rasparlas con la uña. Producto limpio, homogéneo libre de hongos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPAYA MELONA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPAYA MELONA Carica papaya es una planta herbácea del género Carica en la familia Caricaceae. Su fruto se conoce comúnmente como papaya, papayón, fruta bomba, olocotón, papayo, mamón, lechosa o lechoza. Los frutos poseen una textura suave y una forma oblonga, y pueden ser de color verde, amarillo, naranja o rosa. Pudiendo pesar hasta 20 kg, en la mayoría de los casos no suelen pesar más de 500 o 600 g, Baya ovoide-oblonga, piriforme o casi cilíndrica, grande, carnosa, jugosa, ranurada longitudinalmente en su parte superior, de color verde amarillento, amarillo o anaranjado amarillo cuando madura, de una celda, de color anaranjado o rojizo por dentro con numerosas semillas parietales y de 10-25 cm o más de largo y 7-15 cm o más de diámetro. Las semillas son de color negro, redondeadas u ovoides y encerradas en un arilo transparente, su ácido; los cotiledones son ovoide-oblongos, aplanados y de color blanco. Libre de hongos y magulladuras, empacada por separado en papel para alimentos, Peso aproximado de 1900 a 2300 gramos. Debe estar en grado de maduración medio PINTONA.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPAYUELA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPAYUELA La papayuela (Papaya Arequipeña en el sur de Perú o chilacuan en el sur de Colombia) (Vasconcellea pubescens) es una especie de planta con flor de la familia de las Caricaceae. Es nativa del norte y centro de Sudamérica, siendo muy común en Perú y Colombia. Es un fruto comestible similar a la papaya y es rico en enzimas digestivas como la papaína. El fruto puede consumirse cocido o fresco. Producto homogéneo libre de magulladuras color amarillo ligeramente verde.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PATILLA BABY
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PATILLA BABY Citrullus lanatus, comúnmente llamada melón de agua, sandía, acendría, sindria, patilla, es una especie de la familia Cucurbitaceae. Es originaria de África con una gran presencia y difusión en todo el mundo. El fruto de la planta es grande (normalmente más de 4 kg), pepónide, carnoso y jugoso (más del 90% es agua), casi esférico, de textura lisa y sin porosidades, de color verde en dos o más tonos. La pulpa es de color rojo y de carne de sabor generalmente dulce. Peso promedio 2000 gramos,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PEPINO COCOMBRO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PEPINO COHOMBRO. Cucumis sativus, conocido popularmente como pepino, es una planta anual de la familia de las cucurbitáceas. El fruto (pepónida), el pepino, de tamaño muy variable, es generalmente oblongo, de cilíndrico su trígono, de color verde y esparcidamente tuberculado cuando inmaduro, luego amarillo verdoso y liso. Las semillas de 8-10 por 3-5 mm, son oblongas y blanquecinas. Color verde intenso, libre de hongos de contextura fuerte, homogéneo largo aproximado 20 cm.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PEPINO DE GUISO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	Cyclanthera pedata, llamada popularmente caigua, caihua, achogcha o achojcha (del quechua qaywa y achuqcha, respectivamente), es una especie trepadora de la familia de las cucurbitáceas. Originaria de los Andes su extensa área de distribución abarca Centroamérica, Sudamérica, Asia tropical y templada.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PERA CHILENA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PERA CHILENA Se denomina pera al fruto de distintas especies del género Pyrus, integrado por árboles caducifolios conocidos comúnmente como perales. La pera es una fruta muy jugosa, carnosa. Producto verde al morder sueve, libre de hongos y magulladuras.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PEREJIL CRESPO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PEREJIL CRESPO El perejil (Petroselinum crispum) es una planta herbácea de la familia Apiaceae nativa de la zona central de la región mediterráneae introducida y naturalizada en el resto de Europa y distribuida ampliamente por todo el mundo. Se cultiva generalmente como condimento. Producto verde mata fresca.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PEREJIL LISO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PEREJIL CRESPO El perejil (Petroselinum crispum) es una planta herbácea de la familia Apiaceae nativa de la zona central de la región mediterráneae introducida y naturalizada en el resto de Europa y distribuida ampliamente por todo el mundo. Se cultiva generalmente como condimento.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIMENTON AMARILLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIMENTON AMARILLO Capsicum annuum, llamado comúnmente pimiento morrón, pimiento dulce, chile morrón, ají morrón, ají dulce o en algunos países pimentón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia de las solanáceas. Todas las innumerables formas, tamaños, colores y sabores de sus frutos, descritos y nombrados en la cultura popular, corresponden en realidad a esta misma especie. Los mismos nombres se utilizan también para el fruto de esta especie vegetal. Color amarillo intenso, homogéneo fresco libre de magulladuras.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIMENTON ROJO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIMENTON ROJO Capsicum annuum, llamado comúnmente pimiento morrón, pimiento dulce, chile morrón, ají morrón, ají dulce o en algunos países pimentón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia de las solanáceas. Todas las innumerables formas, tamaños, colores y sabores de sus frutos, descritos y nombrados en la cultura popular, corresponden en realidad a esta misma especie. Los mismos nombres se utilizan también para el fruto de esta especie vegetal. Producto rojo intenso homogéneo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIMENTON VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIMENTON VERDE Capsicum annuum, llamado comúnmente pimiento morrón, pimiento dulce, chile morrón, ají morrón, ají dulce o en algunos países pimentón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia de las solanáceas. Todas las innumerables formas, tamaños, colores y sabores de sus frutos, descritos y nombrados en la cultura popular, corresponden en realidad a esta misma especie. Los mismos nombres se utilizan también para el fruto de esta especie vegetal. De color verde intenso, producto homogéneo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIÑA BABY
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIÑA BABY Ananas comosus (ananá, ananás, matzatli o piña) es una especie de la familia de las bromeliáceas, nativa de América del Sur. Plantade escaso porte y con hojas duras y lanceoladas de hasta 1 m de largo, fructifica una vez al año produciendo un único fruto fragante y dulce, muy apreciado en gastronomía. Variedad Baby.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIÑA GOLDEN
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIÑA GOLDEN Ananas comosus (ananá, ananás, matzatli o piña) es una especie de la familia de las bromeliáceas, nativa de América del Sur. Planta de escaso porte y con hojas duras y lanceoladas de hasta 1 m de largo, fructifica una vez al año produciendo un único fruto fragante y dulce, muy apreciado en gastronomía. Variedad Golden. Producto homogéneo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIÑA PEROLERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIÑA PEROLERA Ananas comosus (ananá, ananás, matzatli o piña) es una especie de la familia de las bromeliáceas, nativa de América del Sur. Planta de escaso porte y con hojas duras y lanceoladas de hasta 1 m de largo, fructifica una vez al año produciendo un único fruto fragante y dulce, muy apreciado en gastronomía. Variedad Perolera. Producto homogéneo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PITAHAYA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PITAHAYA Pitahaya (en lengua antillana, «fruta escamosa») o fruta del dragón son nombres de los frutos de diversas especies del género Hylocereus (o bien Selenicereus) de la familia Cactaceae. El fruto es de forma ovoide con 10 cm de largo por 6 cm de ancho y suele presentar desde su nacimiento un color verde que se torna amarillo o rojo según la variedad. Producto homogéneo libre de magulladuras
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PLÁTANO HARTON MADURO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PLATANO La banana, conocido también como banano, plátano, guineo maduro, guineo, cambur o gualele, es un fruto comestible, de varios tipos de grandes plantas herbáceas del género Musa (de origen indomalayo). A estas plantas de gran porte que tienen aspecto de arbolillo se las denomina plataneras, bananeros, bananeras, plátanos o bananos.4 Es un fruto con cualidades variables en tamaño, color y firmeza, alargado, generalmente curvado y carnoso, rico en almidón cubierto con una cáscara, que puede ser verde, amarilla, roja, púrpura, dorada o marrón cuando está madura. Los frutos crecen en piñas que cuelgan de la parte superior de la planta. Producto homogéneo libre de hongos madurez del normal del producto peso promedio 500 gramos por unidad. Grado de maduración MADURO 80%
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PLÁTANO HARTON VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PLATANO La banana, conocido también como banano, plátano, guineo maduro, guineo, cambur o gualele, es un fruto comestible, de varios tipos de grandes plantas herbáceas del género Musa (de origen indomalayo). A estas plantas de gran porte que tienen aspecto de arbolillo se las denomina plataneras, bananeros, bananeras, plátanos o bananos.4 Es un fruto con cualidades variables en tamaño, color y firmeza, alargado, generalmente curvado y carnoso, rico en almidón cubierto con una cáscara, que puede ser verde, amarilla, roja, púrpura, dorada o marrón cuando está madura. Los frutos crecen en piñas que cuelgan de la parte superior de la planta. Producto homogéneo libre de hongos color verde intenso, peso promedio 500 gramos por unidad.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PLÁTANO COLICERO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PLATANO COLICERO La banana, conocido también como banano, plátano, guineo maduro, guineo, cambur o gualele, es un fruto comestible, de varios tipos de grandes plantas herbáceas del género Musa (de origen indomalayo). A estas plantas de gran porte que tienen aspecto de arbolillo se las denomina plataneras, bananeros, bananeras, plátanos o bananos.4 Es un fruto con cualidades variables en tamaño, color y firmeza, alargado, generalmente curvado y carnoso, rico en almidón cubierto con una cáscara, que puede ser verde, amarilla, roja, púrpura, dorada o marrón cuando está madura. Los frutos crecen en piñas que cuelgan de la parte superior de la planta. Producto homogéneo libre de hongos madurez del normal del producto peso promedio 150 gramos por unidad.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	RABANO ROJO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	RABANO Raphanus sativus, el rábano, es una especie de la familia Brassicaceae que se cultiva por sus raíces comestibles. De color rojo brillante y carne de color blanco.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	RAICES CHINAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	RAICES CHINAS Las raíces chinas son brotes del fríjol mungo o soya verde, producto de un proceso de germinación de los granos de esta leguminosa. Producto libre de hongos y fresco.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Bandeja * 500 g

Nombre	REMOLACHA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	REMOLACHA Beta vulgaris es una especie herbácea perteneciente a la subfamilia Betoideae de la familia Amaranthaceae. raíces gruesas, rojas y carnosas. Producto rojo homogéneo, peso promedio por unidad de 400 gramos, fresco.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	REPOLLO BLANCO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	REPOLLO BLANCO Brassica oleracea var. capitata, repollo, col repollo1 o col cerrada, es una planta comestible de la familia de las Brasicáceas, y una herbácea bienal, cultivada como anual, cuyas hojas lisas forman un característico cogollo compacto. tienen hojas gruesas y alternas, con márgenes que van desde ondulados o lobulados hasta muy disecados; algunas variedades tienen una floración cerosa en las hojas. Las plantas tienen sistemas radiculares que son fibrosos y poco profundos. Alrededor del 90 por ciento de la masa radicular se encuentra en la parte superior 20-30 cm (8-12 plg) del suelo; algunas raíces laterales pueden penetrar hasta 2 m (6' 6,70") de profundidad. Producto blanco redondo, fresco, limpio peso promedio por unidad 1600 a 1900 gramos .
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	REPOLLO MORADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	REPOLLO MORADO Brassica oleracea var. capitata f. rubra,3 de nombre común lombarda, col lombarda, repollo morado, col o berza moradas, es una planta de la familia del repollo (y ambas de las coles). Es un grupo de cultivares ('Ruby Ball', 'Kalibos'...) de la variedad de col Brassica oleracea var. capitata en la que las hojas poseen un color violáceo característico. Este color es debido a la presencia de un pigmento llamado antocianina. La coloración de este pigmento depende en gran medida de la acidez (pH) del suelo, por lo cual las hojas pueden crecer más rojas en suelos de carácter ácido mientras que en los alcalinos son más azules. Producto morado redondo, fresco, limpio peso promedio por unidad 1600 a 1900 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ROMERO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ROMERO Salvia rosmarinus, conocida popularmente como romero, es una hierba leñosa perenne, con follaje siempre verde y flores blancas, rosas, púrpuras o azules, perteneciente a la familia Lamiaceae, nativa de la región mediterránea. Producto fresco, verde.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	RUGULA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	RUGULA La rúcula, arúgula o Rúgula es un tipo de hortaliza de la familia de las brasicáceas, considerada para fines culinarios un tipo de verdura de hoja. Por este nombre se conocen tres especies: Eruca vesicaria, Diplotaxis tenuifolia y Diplotaxis muralis. Fresca color verde hojas firmes
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	SALVIA FRESCA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	SALVIA FRESCA Salvia es el género más numeroso de la familia de las lamiáceas, con setecientas a novecientas especies de arbustos, herbáceas perennes y anuales. Comúnmente también se denomina salvia a la especie Salvia officinalis.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	TOMATE CHERRY
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	TOMATE CHERRY El tomate cherri,2 también denominado tomate cereza, tomate pasa o tomate uva, es un fruto pequeño y redondeado que se cree es una mezcla genética entre Solanum pimpinellifolium y tomates de jardín domesticados. Color rojo. Producto uniforme, consistente.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	TOMATE CHONTO PINTON
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	TOMATE CHONTO Solanum lycopersicum, conocida comúnmente como tomate, jitomate o tomatera es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. El fruto es una baya de color rojo bajo en caseína, cuyo tamaño es variable, desde 3 cm de diámetro hasta 16 cm, con semillas dentro de un pericarpio carnoso desarrollado de un ovario. Su forma puede ser redondeada, achatada o en forma de pera y su superficie lisa o asurcada. Producto fresco, uniforme, limpio sin magulladuras precio promedio por unidad 220 gramos Grado de maduración medio PINTON.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo.

Nombre	TOMATE LARGA VIDA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	TOMATE LARGA VIDA Solanum lycopersicum, conocida comúnmente como tomate, jitomate o tomatera es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. El fruto es una baya de color rojo bajo en caseína, cuyo tamaño es variable, desde 3 cm de diámetro hasta 16 cm, con semillas dentro de un pericarpio carnoso desarrollado de un ovario. Su forma puede ser redondeada, achatada o en forma de pera y su superficie lisa o asurcada. El tomate Larga Vida es una de nuestras variedades clásicas y más reconocibles. Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, el más tradicional. Producto fresco, uniforme, limpio sin magulladuras precio promedio por unidad 170 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	TOMATE MILANO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	TOMATE MILANO Solanum lycopersicum, conocida comúnmente como tomate, jitomate o tomatera es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. El fruto es una baya de color rojo bajo en caseína, cuyo tamaño es variable, desde 3 cm de diámetro hasta 16 cm, con semillas dentro de un pericarpio carnoso desarrollado de un ovario. Su forma puede ser redondeada, achatada o en forma de pera y su superficie lisa o asurcada. Variedad Milano. Producto fresco, uniforme, limpio sin magulladuras precio promedio por unidad 220 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**TOMATE DE ARBOL**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	Solanum betaceum (tomate de árbol, tomatillo, sachatomate, tomate andino, mango nórdico, tomate serrano, tomate de yuca, berenjena, chilto, tomate de cola, tomate de palo, también conocido por el nombre inventado en inglés, tamarillo) es un arbusto de 3 a 4 m de altura, con corteza grisácea y follaje perenne. Las primeras descripciones históricas lo ubican en Perú, Bolivia y algunos lugares del norte de Argentina. Se cultiva en Perú, Colombia, Ecuador, Bolivia, Argentina y Venezuela.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	TOMILLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	TOMILLO El tomillo común (Thymus vulgaris), también tomillo vulgar o simplemente tomillo, es un arbusto de la familia de las labiadas. Producto fresco verde.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	UCHUVA CON CASCARA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	UCHUVA CON CASCARA La planta conocida como uchuva,1 aguaymanto, uvilla, o bien, ushun2 (Physalis peruviana L., también conocida por el término inglés golden berry) es una planta herbácea perteneciente a la familia Solanaceae. Producto fresco, uniforme, hoja de la fruta entera y fresca también, semilla uchuva completa y grande
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	UVA ISABELINA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	UVA ISABELINA La labrusca o parra brava (Vitis labrusca) es un arbusto trepador de la familia de las vitáceas, originaria de América del Norte, donde está extendida desde la costa este de Estados Unidos hasta las Grandes Llanuras. En Argentina se la conoce como uva chinche, monterrico, Isabella o frambua. Fruta fresca consistente ramillete completo sin magulladuras color morado intenso sabor dulce
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	UVA ROJA IMPORTADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	UVA ROJA La uva es la común denominación que reciben los frutos formados en los racimos de la vid. Sembradas en viñas, crecen agrupadas en las parras de las vides entre seis y trescientas uvas por racimo. De pulpablanca o púrpura y sabor dulce. Variedad uva Roja. Fruta fresca consistente ramillete completo sin magulladuras color rojo intenso sabor dulce empacado por ramillete en bolsa para alimentos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	UVA VERDE IMPORTADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	UVA VERDE La uva es la común denominación que reciben los frutos formados en los racimos de la vid. Sembradas en viñas, crecen agrupadas en las parras de las vides entre seis y trescientas uvas por racimo. De pulpa blanca o púrpura y sabor dulce. Variedad uva verde importada
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	YUCA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	YUCA Manihot esculenta, llamado comúnmente yuca, mandioca, aipim, guacamota, casabe, casava o lumu es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas. La raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga, y alcanza el metro de largo y los 10 cm de diámetro. La cáscara es dura, leñosa e incomestible. La pulpa es firme (incluso dura) antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas; muy rica en hidratos de carbono y azúcares, se oxida rápidamente una vez desprovista de la corteza. Según la variedad, puede ser blanca o amarillenta. Producto blanco, grueso, por dentro piel completa libre de tierra, garantizando suavidad del tubérculo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ZANAHORIA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ZANAHORIA Daucus carota sativus, llamada popularmente zanahoria, es la forma domesticada de la zanahoria silvestre (Daucus carota), especie de la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas. Raíz cilíndrica de color naranja y sabor dulce. Producto naranja intenso, fresco libre de magulladuras, completo, peso promedio por unidad 300 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ZUKINI AMARILLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ZUKINI AMARILLO Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma). Zapallito largo tipo Zucchini C. pepo var. Cylindrica. Fruto largo y cilíndrico no clavado (sin forma de garrote) o levemente clavado, el largo es aproximadamente o excede en 3,5 al ancho. Producto amarillo, uniforme libre de magulladuras, peso promedio por unidad de 380 a 400 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ZUKINI VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ZUKINI VERDE Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma). Zapallito largo tipo Zucchini C. pepo var. Cylindrica. Fruto largo y cilíndrico no clavado (sin forma de garrote) o levemente clavado, el largo es aproximadamente o excede en 3,5 al ancho. Producto verde, uniforme libre de magulladuras, peso promedio por unidad de 380 a 400 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	HUEVOS DE CODORNIZ
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 5309 - Industria alimentaria.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5309 Peso promedio: 10 a 20 gr. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o germen: invisible y sin sangre. Presentación: En cajas transparentes que se verifique el contenido del producto por 24 unidades cada una.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación	Unidad

Nombre	**HUEVO DE GALLINA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1240
Requisitos Específicos	El pH de la clara es de 7,6 a 8,5 (huevos más frescos); Color marrón o blanco; Tipo AA; Peso entre 54 y 60g Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1240 Peso promedio: 50 a 80g. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o gérmen: invisible y sin sangre. La presentación es en Canastilla por 30 huevos cada una. Tamaño AA
Empaque y rotulado	Canastilla doble de cartón (encima y debajo del huevo) para 30 huevos, que lo proteja de los impactos. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación	Unidad

CARNES ROJAS
CARNES BLANCAS
PESCADOS Y MARISCOS

Nombre	**ALMEJA EN CONCHA**
Calidad	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Almeja entera y congelada. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Debe venir en paquete por 1 kilo
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO,
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.
Requisitos Específicos	Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Los bagres son peces de piel lisa desprovista de escamas y representados en nuestras aguas por más de veinte especies. La mayoría tiene la aleta dorsal y pectoral provista de una espina punzante, salvo el bagre sapo que carece de toda defensa, pues ni dientes tiene. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. El bagre debe llegar entero y empacados en bolsa al vacío por unidad y con un peso promedio por 2kg C/U
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	BOCACHICO ENTERO
Calidad	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados.
Requisitos Específicos	El sábalo, coporo o bocachico (Prochilodus magdalenae) es un pez de agua dulce y de clima tropical. Vive en ciénagas y ríos preferencialmente en tributarios laterales. Es originario de la cuenca del rio Magdalena, se encuentra principalmente en el fondo, es un pez succionador. El bocachico debe venir entero y empacado en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 500 gramos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	**CALAMAR BLANCO EN TUBO**
Calidad	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados.
Requisitos Específicos	Los téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos conocidos vulgarmente como calamares Los calamares son moluscos de cuerpo blando cuyas formas evolucionaron para adoptar un estilo de vida depredador activo. La cabeza y las extremidades del calamar están en un extremo de un cuerpo largo, y este extremo es funcionalmente anterior, guiando al animal a medida que se desplaza por el agua. Un conjunto de ocho brazos y dos tentáculos distintivos rodean la boca; cada apéndice toma la forma de un higrostato muscular y es flexible y prensil, por lo general con ventosas en forma de disco. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El calamar blanco debe ser entero y estar empacado en bolsa al vacío de 1 Kg.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CALAMAR MORADO ENTERO
Calidad	Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados.
Requisitos Específicos	Los téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos conocidos vulgarmente como calamares Los calamares son moluscos de cuerpo blando cuyas formas evolucionaron para adoptar un estilo de vida depredador activo. La cabeza y las extremidades del calamar están en un extremo de un cuerpo largo, y este extremo es funcionalmente anterior, guiando al animal a medida que se desplaza por el agua. Un conjunto de ocho brazos y dos tentáculos distintivos rodean la boca; cada apéndice toma la forma de un higrostato muscular y es flexible y prensil, por lo general con ventosas en forma de disco. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El calamar debe ser entero y venir Empacado en bolsa la vacío de 1 Kg que proteja la calidad del producto
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CALAMAR BLANCO POTA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados.
Requisitos Específicos	Los téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos conocidos vulgarmente como calamares Los calamares son moluscos de cuerpo blando cuyas formas evolucionaron para adoptar un estilo de vida depredador activo. La cabeza y las extremidades del calamar están en un extremo de un cuerpo largo, y este extremo es funcionalmente anterior, guiando al animal a medida que se desplaza por el agua. Un conjunto de ocho brazos y dos tentáculos distintivos rodean la boca; cada apéndice toma la forma de un higrostato muscular y es flexible y prensil, por lo general con ventosas en forma de disco. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Debe venir Empacado en bolsa la vacío de 1 Kg.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CAMARON CRUDO LIMPIO
Calidad	NTC 4346 Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto se requiere crudo y sin cascara. Peso: entre 8 y 10 gramos. Longitud: entre 2 y 3cm. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Color: Gris Olor: Característico Textura: Firme En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón debe ser entero. Los productos de la pesca deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la legislación vigente. Debe venir Empacado en bolsa de vacío de 1 Kg
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Camarón tigre se requiere entero, crudo y con cascara El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha única de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Debe venir Empacado por bolsa de 1 Kg.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CARACOL COPEY
Calidad	NTC 4346 Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El caracol copey (Melongena melongena) es un molusco gasterópodo marino de gran tamaño. Es común en el Caribe colombiano y Centroamérica, y es muy utilizado en la gastronomía. Debe estar sin concha, lavado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no inferior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Debe venir Empacado por bolsa de 1 Kg.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	CARNE DE CANGREJO DE TIERRA
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El cangrejo negro o cangrejo zombi es una especie de cangrejo terrestre de la familia Gecarcinidae, nativo del mar Caribe. A veces también es llamado cangrejo halloween, aunque así generalmente solo se le llama a Gecarcinus quadratus. El caparazón es negro, las patas son rojas con tonos de amarillo, su apariencia es terrorífica y la gran migración ha hecho que en algunas partes se llama cangrejo zombi. PAQUETE X 1k
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	kilogramo

Nombre	CARCASA DE CAMARON
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Exoesqueletos de los camarone, el manejo debe ser el mismo que el del camarón. Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. se requiere carcaza de camarón en bolsa de un kilo
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	CORVINA ENTERA
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La corvina es un pez de color plateado en el dorso y dorado en el vientre, perteneciente a la familia de los sciaenidaelos, y se caracteriza por tener una aleta dorsal larga cerca de la cola. Se conocen 270 especies, de las cuales la gran mayoría se encuentran en las costas del Pacífico La corvina entera debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Corvina entera, con un peso aproximado por unidad entre 9 y 10 kilogramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no inferior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g La corvina debe ser entera y empacada en bolsa al vacio por unidad con un peso promedio entre kilo y medio y dos kilos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	CORVINA FILETES
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La corvina es un pez de color plateado en el dorso y dorado en el vientre, perteneciente a la familia de los sciaenidaelos, y se caracteriza por tener una aleta dorsal larga cerca de la cola. Se conocen 270 especies, de las cuales la gran mayoría se encuentran en las costas del Pacífico La corvina entera debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Corvina entera, con un peso aproximado por unidad entre 9 y 10 kilogramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no inferior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g La corvina debe estar en filetes y empacada en bolsa al vacío por unidad con peso promedio entre kilo y medio y dos kilos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	FILETE DE SALMON
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Salmon también conocido como Reo, Salmón del Atlántico o Salmón europeo. Es un pescado azul y de agua dulce o agua salada. Pertenece a la familia de Salmonidae. Salmón en filete, eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no inferior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El filete de salmón debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. El salmón debe estar en filetes y empacado en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 3 kilos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	HUESO DE PESCADO DE MAR
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Huesos de pescados de mar para la preparación de fondos, sopas y salsas. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	LANGOSTA ENTERA CRUDA CONGELADA
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Es un crustáceo decápodo. Pertenece al suborden Reptantia. Vive en fondos rocosos no demasiado profundos y normalmente de menos de 100 m. escondida entre las rocas. Raramente puede encontrarse en fondos pedregosos. Están emparentadas con los Cangrejos de río. Langosta, entera y cruda Entera, limpia (eviscerada) Mide 40 cm y pesa entre 600 y 700 gramos aproximadamente. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. La langosta debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4347. La langosta debe venir entera y empacada en bolsa al vacío por unidad con peso promedio entre 600 y 800 gramos.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LANGOSTINO 21/25
Calidad	Aplicación plena de las BPM Cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 NTC-4347. Resolución 288 de 2007 Resolución 670 de 2007 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social NTC 3434
Requisitos Específicos	os langostinos (Dendrobranchiata, del griego δένδρον déndron, “árbol, tronco”, y βράγχια vránchia, “branquia”) son un orden de crustáceos decápodos nadadores, de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. Su longitud es de entre 12 y 15 centímetros. Se los encuentra en los mares de todo el mundo.1 Langostino con cola con cáscara, crudo (a), Sin cabeza, congelado Debe presentarse entera, con la forma y el color característico exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto, 21/25 El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El langostino debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la resolución 670 de 2007 del Ministerio de Protección Social Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Presentación: empaque al vacío. El langostino debe venir en bolsa de un kilogramo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LANGOSTINO NACIONAL U15
Calidad	Aplicación plena de las BPM Cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 NTC-4347. Resolución 288 de 2007 Resolución 670 de 2007 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social NTC 3434
Requisitos Específicos	Los langostinos (Dendrobranchiata, del griego δένδρον déndron, "árbol, tronco", y βράγχια vránchia, "branquia") son un orden de crustáceos decápodos nadadores, de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. Su longitud es de entre 12 y 15 centímetros. Se los encuentra en los mares de todo el mundo Langostino con cola con cáscara, crudo (a), Sin cabeza, congelado Debe presentarse entera, con la forma y el color característico exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto, nacional U15 El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El langostino debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la resolución 670 de 2007 del Ministerio de Protección Social Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Presentación: Empacado al vacío. El langostino debe venir en bolsa de un kilogramo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LENGUADO ENTERO
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	El lenguado común (Solea solea) es un pez plano que puede ser encontrado en los mares de aguas templadas, o en agua dulce. Pertenece a la familia de soleidos, orden pleuronectiformes. Lenguado entero, Eviscerado, limpio sin proceso adicional, Congelado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. La línea lateral del lenguado es recta y recorre los dos lados del cuerpo. Color: Marrón verdoso Olor: Característico Textura: Firme al tacto Peso por unidad: entre 300 y 500 gramos Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008 El lenguado debe ser entero y empacado en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 500 gramos.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	MEJILLONES NEGROS EN CONCHA
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Los mitílidos (Mytilidae), conocidos comúnmente como mejillones o choros (en algunas partes de América del Sur), son una familia de moluscos bivalvos Mejillón negro, concha, congelado, deben presentar su concha cerrada sin abrirse con facilidad debe presentarse entera, con la forma y el color característicos exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Empacado al vacío Los mejillones negros en concha deben venir en bolsas de 500 gramos.
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	kilogramo

Nombre	SIERRA ENTERA
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La sierra, o snoek (Thyrsites atun), es un largo y delgado pez, perteneciente a la clase actinopterigios, que habita en los mares del hemisferio sur. Puede Tener hasta 2 m de largo y pesar hasta 12 kg. Posee una larga aleta dorsal la cual se asemeja con la del pez vela. Su coloración es gris azulado.1Se encuentra cerca de las plataformas continentales o alrededor de las islas y se alimenta de crustáceos, cefalópodos y peces pequeños (como anchoas y sardinas). eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado. Peso requerido por unidad es de 800 a 1000 gramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: Plata con carne blanca Olor: Característico Textura: firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La sierra debe venir entera y empaca en bolsa al vacío por unidad con peso promedio de 500 gramos.

Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	OSTRAS CON CONCHA
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Ostra es el nombre común de varias familias de moluscos bivalvos de agua salada que viven en hábitats marinos o salobres. En algunas especies, las valvas están muy calcificadas y muchas tienen una forma algo irregular. Muchas ostras pertenecen a la superfamilia Ostreidae, aunque no todas. Los mariscos deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El marisco debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. SE REQUIEREN OSTRAS CON CONCHA. Las ostras en concha deben venir en bolsas de 500 gramos *und
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PALMITO DE MAR
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Producto creado a partir de carne de cangrejo. Palmitos de cangrejo (imitación), largo: 10,5cm, ancho: 2,2cm, alto: 1,5cm En tronquitos o barras, color rosado la superficie y blanco en el interior, sin elementos extraños empacado al vació kilo. Cangrejo, carne limpia, precocida. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: rojo pálido, centro blanco Olor: característico Textura: Blanda y firme Los palmitos deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984, El cangrejo en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007. Presentación: Empacado por bolsa de 454 gramos que proteja la calidad del producto. El palmito de mar debe venir por 454 gramos *unidad
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El pargo común (Pagrus pagrus) es una especie de pez perciforme de la familia Sparidae. Pargo entero, eviscerado, limpio sin proceso adicional, congelado, Peso entre 200 y 300 gramos aproximadamente por unidad. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Peso: Entre 200 y 300 gramos Color: Rosado Olor característico Textura: Firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos. El pargo rojo debe ser entero y empacado en bolsa al vacío por unidad con peso promedio de 500 gramos.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Los octópodos (Octopoda, del griego ὀκτώ oktṓ 'ocho' y πούς podós 'pie')23 son un orden de moluscos cefalópodos octopodiformes conocidos comúnmente como pulpos. Cada pulpo debe pesar 1000 gramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El pulpo debe ser entero y empacado en bolsa al vacío con peso promedio de 1 kilo por unidad.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	ROBALO ENTERO
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	La lubina o robalo es un nombre común genérico compartido por muchas especies de peces con aletas radiadas del gran calado Percomorpha, pertenecientes principalmente a los órdenes Perciformes y Moroniformes, abarcando tanto especies de agua dulce como de agua salada. Róbalo sin proceso adicional, Congelado. Entero, eviscerado, limpio, congelado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: Gris oscuro Olor: Característico Textura: Firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos. El robalo debe ser entero y empacado en bolsa al vacío por unidad con peso promedio de 1 kilo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	SALMON ENTERO
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Salmon también conocido como Reo, Salmón del Atlántico o Salmón europeo. Es un pescado azul y de agua dulce o agua salada. Pertenece a la familia de Salmonidae. Salmón en filete, eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no inferior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El filete de salmón debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. El salmón debe ser entero y empacado en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 3 kilogramos.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	TILAPIA SIN ARREGLAR ENTERA
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Tilapia es el nombre común de casi cien especies de peces cíclidos incluidos en los grupos taxonómicos celotilapina, coptodonina, heterotilapina, oreocromina, pelmatolapina y tilapia. La tilapia es principalmente un pez de agua dulce que habita en arroyos poco profundos, estanques, ríos y lagos, y es menos común que viva en aguas salobres La tilapia debe: tener niveles de Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos La tilapia debe venir entera y empacado en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 500 gramos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	TINTA DE CALAMAR
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La tinta de calamar es una especie de pigmento oscuro que desprenden algunos cefalópodos, son capaces de emitir este pigmento, que popularmente se denomina tinta. Esta tinta sale de unas glándulas de tinta ubicadas entre las branquias de los cefalópodos. La tinta se expulsa por las aberturas (sifón) laterales. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	**TRUCHA EN CORTE MARIPOSA SALMONADA**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.
Requisitos Específicos	Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae, dentro de la familia de los salmónidos; el nombre se usa específicamente para peces de tres géneros de dicha subfamilia: Salmo, que incluye las especies del Atlántico; Oncorhynchus, que incluye las especies del Pacífico, y Salvelinus. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos. La trucha debe venir en corte mariposa y empacada en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 380 gramos.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

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

	La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Tripa Natural de cerdo. Especificaciones: Las tripas de cerdo o de cordero naturales provienen del intestino del animal y debidamente lavadas se usan para la elaboración de embutidos y de salchichas. fácilmente digeribles y no aportan sabor al producto final. Ingredientes: Canal de porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: CALIBRE 26 MADEJA X 90m.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

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

	Descripción del corte: Ala de pollo, extremidad delantera entera, compuesta por la colombina, ala pasaboca y punta. Ingredientes: Ala de pollo, extremidad delantera entera, compuesta por la colombina, ala pasaboca y punta. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto. Vida Útil - La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC) Presentación: PAQUETE * 1000g
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	BOLA DE PIERNA DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Corte de la parte exterior de la pierna. Otros Nombres: Bola de pierna, Huevo de Aldana, Caravela, Bola negra, Huevo negro. Ingredientes: Bola de pierna limpia de carne de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta entera sin hueso empacada al vacío y cuando se quiera debe venir por un kilo y empacada al vacío
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

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

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

Nombre	CALLO DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos

	partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa - Capa muscular (constituida por músculo liso) - Capa submucosa - Capa mucosa - Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. - Descripción del corte: - Es uno de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal. - Otros Nombres: - Callo, Mondongo, Rumen. - Ingredientes: - Estomago de res (Rumen) de Bovino. - Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. - Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses.
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CANAL DE BOVINO – MEDIA CANAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Bovino entero sin piel. Otros Nombres: Canal de res. Ingredientes: Canal de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: Media canal empacada en bolsa plástica con un peso promedio de 132 k.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CANAL DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Porcino entero sin piel. Otros Nombres: Canal de cerdo. Ingredientes: Canal de porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses - Media canal empacada en bolsa plástica con un peso promedio de 95k la unidad.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CANAL DE CORDERO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cordero: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie género Ovis, en especial de la oveja doméstica, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de cordero en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Cordero entero sin piel. Otros Nombres: Canal de cordero. Ingredientes: Canal de cordero. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la cordero fresco, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Media canal empacada en bolsa plástica con peso aproximado de 30 kilos la unidad.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CANAL DE TERNERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Ternera entera sin piel. Otros Nombres: Canal de Ternera de res. Ingredientes: Canal de Bovino (ternera de res). Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Media canal empacada en bolsa plástica con peso promedio de 5 kilo a unidad.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012
Presentación	kilogramo

Nombre	PAVO EN CANAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de pavo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, provenientes aves de la familia Phasianidae, principalmente de la subfamilia Perdicinae. Que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Producto obtenido del pavo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. Descripción del corte: Pavo entero con viseras empacadas aparte. Ingredientes: Pavo entero. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días.
Empaque y rotulado	- Congelación (-18ºC): 6 meses. Canal de Pavo, unidad empacada al vacío con un peso promedio de 5 kg la unidad.
Presentación	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
	kilogramo

Nombre	BRAZO DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Corte compuesto por los músculos de la parte inferior de los bordes del húmero y la escápula. Otros Nombres: Tablón, Brazo, Bola de Brazo. Ingredientes: Brazo limpio de carne de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses.
Empaque y rotulado	Tablón, Brazo, Bola de Brazo. Ingredientes: Brazo limpio de carne de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días.

	- Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Presentación	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
	kilogramo

Nombre	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Carne Molida de res, porcentaje 90/10. Otros Nombres: Carne Molida. Ingredientes: Carne de Bovino molida en porcentaje 90/10. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Debe venir empacada al vacío por kilogramo
Calidad	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo sin piel y sin hueso. Se encuentra ubicado hacia la parte anterior del animal conformando este el miembro torácico el cuál limita hacia su parte craneal con la cabeza, proximal y dorsal con la región de la cabeza del lomo. de los animales de matadero. sin piel. Otros Nombres: Brazo / Brazuelo / Paleta / Pernil de Paleta. Ingredientes: Brazo de cerdo sin hueso y sin piel Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil: Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Empaque y rotulado	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CHATAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Es un corte blando con forma rectangular gruesa, está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región dorsal y lumbar. Otros Nombres: Lomo Ancho, Chatas, Lomo caracho, Lomo redondo, Solomo redondo. Ingredientes: Lomo Ancho limpio de carne de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CHULETA DE CERDO O PORCINO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La chuleta es un corte de cerdo sin piel situado justo encima de la costilla del animal. En general cada chuleta se corta con la sección de costilla que la acompaña. sin piel. Otros Nombres: Chuleta de porcino. Ingredientes: Chuleta de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío y por kilo.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CHUNCHULLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa - Capa muscular (constituida por músculo liso) - Capa submucosa - Capa mucosa Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Intestino delgado del ganado vacuno, ubicado en la cavidad abdominal. Otros Nombres: Chunchullo, chinchurria. Ingredientes: intestino delgado de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil: Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses.
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	COLA DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Cola de cerdo, vertebras sobresalientes de la columna del cerdo curadas en sal. Otros Nombres: Cola de cerdo salada, Cola de cerdo curada. Ingredientes: Cola de cerdo, sal. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir entera y empacada en bolsa al vacío por unidad.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	COLA DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La cola de res es la terminación de la columna vertebral de los bovinos, incluyendo vértebras caudales; sin piel y cortada en rebanadas gruesas, con el hueso en el centro. Otros Nombres: Cola de res, rabo de toro. Ingredientes: Cola de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses Debe venir entera y empacada en bolsa al vacío por unidad.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CONEJO ENTERO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 al 2013. Resolución 241 del 2013. Resolución 242 del 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 1325
Requisitos Específicos	Se requiere la canal de conejo 2*kg promedio y empacada al vacio por unidad
Empaque y rotulado	Conejo entero empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	COSTILLA DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Costillar o costillas esternales sin piel. Otros Nombres: Costilla de cerdo, Spareribs, costillas esternales Ingredientes: Costillas de porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	COSTILLAS DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Costillar o costillas esternales sin piel. Otros Nombres: Costilla de res, costillas esternales Ingredientes: Costillas de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Calidad	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	CUERO DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Falda de cerdo con piel y con su grasa (empella). Otros Nombres: Cuero de cerdo con empella Ingredientes: Falda de cerdo con empella y con piel. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por unidad y con un peso promedio entre 3 y 4 kilo.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	ESPINAZO DE CERDO O PORCINO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo que corresponde a la columna vertebral o raquis. Se trata de los músculos intertransversales del dorso que se encuentran pegados a las vértebras. sin piel. Otros Nombres: Espinazo, espina dorsal de porcino. Ingredientes: Espinazo de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil: Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada en bolsa al vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío.
Presentación	kilogramo

Nombre	GRASA DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Grasa del porcino que se encuentra bajo la falda. (empella). Otros Nombres: Manteca o empella Ingredientes: Grasa de cerdo que cubre la falda Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada en bolsa al vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	HUESOS DE MARRANO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Huesos de cerdo con carne sin piel. Otros Nombres: Huesos de marrano. Huesitos de cerdo. Ingredientes: Huesos y carne de cerdo o porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: Rack empacado al vacío
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica
Presentación	Debe venir empacada en bolsa al vacío por kilo.

Nombre	HUESO DE POLLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. Descripción del corte: Huesos de pollo después de remover la carne y piel. Ingredientes: Huesos de Pollo sin carne y piel. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Debe venir empacada en bolsa al vacío por kilo.
Calidad	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	HUESOS DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Huesos de cerdo con carne sin piel. Huesos de res, hueso carnudo. Ingredientes: Huesos de Bovino, carne de bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada en bolsa al vacío por kilo.
Calidad	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	JARRETE DE TERNERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Parte de la pierna de la ternera (de la pantorrilla a la cova), este corte tiene hueso. Otros Nombres: Jarrete, caracú, osobuco, canilla, chambarete o morcillo Ingredientes: Pierna de ternera (Carne y Hueso). Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Carne tajada con hueso empacada al vacío
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LENGUA DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa, Capa muscular (constituida por músculo liso), Capa submucosa, Capa mucosa Las vísceras de porcino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La Lengua de porcino está ubicada en la parte interna del hocico, ubicado en la cabeza del animal Otros Nombres: Lengua de Cerdo. Ingredientes: Lengua de Porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de porcino frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Empaque al vacío por unidad.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LENGUA DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa, Capa muscular (constituida por músculo liso), Capa submucosa, Capa mucosa Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La Lengua de la res está ubicada en la parte interna del hocico, ubicado en la cabeza del animal Otros Nombres: Lengua de Res. Ingredientes: Lengua de Vacuno. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Empaque al vacío por unidad.
Calidad	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	LOMO DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo. El lomo es un corte de carne de la región dorsal de los animales de matadero. sin piel. Otros Nombres: Lomo, solomito. Ingredientes: Lomo de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacado en bolsa al vacío por unidad.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: El lomo de res es un músculo oblongo llamado psoas mayor, este se extiende a lo largo de la parte trasera de la columna, específicamente, detrás del riñón, desde aproximadamente el hueso de la cadera hasta la decimotercera costilla. Otros Nombres: Lomito, lomo fino, solomito, lomo viche. Ingredientes: Lomito fino con cordón. Sin arreglar. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacado en bolsa al vacío por unidad.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	MONDONGO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos

	partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa - Capa muscular (constituida por músculo liso) - Capa submucosa - Capa mucosa Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Es uno de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal. Otros Nombres: Mondongo. Ingredientes: Estomago de res (Rumen) de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Deber venir empacado en bolsa la vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	MUCHACHO DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: El corte Muchacho Redondo, constituido exclusivamente por el músculo semitendinoso, se separa previamente del coxal, glúteo, bíceps y semimembranoso, y luego de las fascias de los gastrocnemios, de la flexora digital superficial y del hueso calcáneo. Otros Nombres: Muchacho, Bollo, Capón muchacho. Ingredientes: Muchacho de res. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacado en bolsa al vacío por unidad y cuando se quiera se pedirá empacado por un kilo.
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	MURILLO DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Este corte de carne proviene de la parte delantera, debajo del pecho. Otros Nombres: Murillo, jarrete, tableado, pepino, lagarto murillo. Ingredientes: Murillo de res. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacado en bolsa al vacío por unidad y cuando se quiera se pedirá empacado por un kilo.
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	OREJA DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa, Capa muscular (constituida por músculo liso), Capa submucosa, Capa mucosa Las vísceras de porcino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La oreja de porcino está ubicada en la parte superior de la cabeza del animal Otros Nombres: Oreja de Cerdo. Ingredientes: Oreja de Porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de porcino frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil: Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días, Congelación (-18ºC): 6 meses. Empaque al vacío por unidad
Calidad	Empaque al vacío. Resolución 683 de Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	OSOBUCO DE TERNERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Parte de la pierna de la ternera (de la pantorrilla a la cova), este corte tiene hueso. Debe estar cortado en rodajas de 1 cm de ancho. Otros Nombres: Jarrete, osobuco, canilla. Ingredientes: Pierna de ternera (Carne y Hueso). Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil: Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por unidad y con un grosor de 5 cm.
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PANCETTA O TOCINO CERDO CARNOSO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo. Panceta con cuero, obtenido de la parte abdominal del cerdo, es un corte rico en carne y grasa. Otros Nombres: Tocino barriguera, tocino carnudo, chicharrón de cerdo. Ingredientes: Tocino de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PEZUÑAS DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Parte anatómica distal de las extremidades del cerdo, correspondiente al tejido óseo, cartilaginoso, tendinoso, conectivo y cutáneo del animal de la especie Sus scrofa doméstica, subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae. Producto declarado inocuo y apto para el consumo humano, obtenido de animales sanos sacrificados bajo condiciones higiénico-sanitarias controladas. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, contaminación fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o cualquier materia extraña. Debe ser manipulada bajo condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Extremidad distal del cerdo, correspondiente a la pezuña, con o sin piel, debidamente depilada, lavada y escaldada. Es un corte rico en colágeno, tejido conectivo y gelatina natural, utilizado principalmente en preparaciones tradicionales, caldos y guisos. Otros nombres: Pata de cerdo Manos de cerdo Ingredientes: Pezuña de cerdo Características organolépticas: Limpias, libres de grasa excesiva, materia fecal, coágulos de sangre y suciedad. Color característico blanco-rosado a amarillento claro, sin manchas oscuras. Textura firme y superficie húmeda sin babosidad. Olor característico de carne fresca que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Consistencia firme al tacto. Vida útil: Refrigeración (-2 °C a 4 °C): 3 a 5 días Congelación (-18 °C): Hasta 6 meses
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

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

	Descripción del corte: Pato entero con viseras empacadas aparte. Ingredientes: Pato entero. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por unidad con peso promedio de 2.6 kg la unidad
Empaque y rotulado	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PECHO DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Corresponde al cuarto delantero. Obtenido del prolijado de la punta de costilla y pancetas. Otros Nombres: Papada de cerdo. Ingredientes: Pecho de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. Descripción del corte: Pechuga de Pollo sin costillar con piel. Ingredientes: Pechuga de Pollo sin costillar con piel. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Debe venir empacada al vacío por unidad con un peso promedio de 500 gramos.
Calidad	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	PERNIL POLLO SIN RABADILLA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. Descripción del corte: Pernil de Pollo sin costillar con piel. Ingredientes: Pernil de Pollo sin costillar con piel. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: Debe venir la pierna completa y empacada al vacío de a dos unidades
Calidad	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	Kilogramo

Nombre	PIERNA DE CERDO SIN PIEL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo. La pierna de cerdo fresca, también conocida como pernil, es la extremidad trasera (sin curar) del cerdo. sin piel. Otros Nombres: Pierna de cerdo. Ingredientes: Pierna de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIERNA DE CORDERO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cordero: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie género Ovis, en especial de la oveja doméstica, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de cordero en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Cuarto trasero del Cordero.
Empaque y rotulado	Otros Nombres: Pierna de cordero. Ingredientes: Pierna de cordero. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la cordero fresco, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: Empacada en bolsa plástica.
Presentación	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
	Kilogramo

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

	el supracoracoideo y piel. Descripción del corte: Pollo entero con piel sin viseras. Ingredientes: Pollo entero con piel sin viseras. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacado al vacío por unidad con un peso promedio de 1.5 kilogramos.
Empaque y rotulado	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PULPA DE TERNERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser
Empaque y rotulado	manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Carne de Ternera entera sin piel. Otros Nombres: Carne de Ternera de res. Ingredientes: Carne de ternera Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Debe venir empacado al vacío por kilo
Presentación	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
	Kilogramo

Nombre	PUNTA DE ANCA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Corte ubicado en la cadera del animal, reconocido principalmente por su cobertura de grasa subcutánea de gran sabor. Este corte nacional (a diferencia de la punta de anca importada), tiene una maduración muy corta así que no es particularmente tierno por lo que se sugiere no porcionarlo. Ingredientes: Lomo Ancho limpio de carne de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - La fecha de los productos deben ser congelación (-18ºC). Debe venir la posta completa empacada al vacío y cuando se quiera se pedirá empacada de a kilo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	SOBREBARRIGA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La sobrebarriga es un corte de res que se extrae del pecho. Otros Nombres: Sobrebarriga, Falda. Ingredientes: Sobrebarriga de res. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío y cuando se quiera se pedirá empacada de a kilo.
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	TOCINO CARNOSO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo. Panceta sin cuero, obtenido de la parte abdominal del cerdo, no presenta costillas, es un corte rico en carne y grasa. Otros Nombres: Tocino barriguero, tocino carnudo, chicharrón de cerdo. Ingredientes: Tocino de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto Vida Útil - las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC). Debe venir empacada al vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	UBRE DE BOVINO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La ubre de res, son las mamas de la hembra del ganado vacuno. Otros Nombres:
Empaque y rotulado	Ubre. Ingredientes: Ubre de res. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por unidad.
Presentación	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
	Kilogramo

CERVECERIA

Nombre	MALTA PILSEN
Calidad	Registro sanitario vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto apto para uso alimentario. Libre de micotoxinas, metales pesados y residuos de pesticidas.
Requisitos Específicos	Malta Pilsner Castle Malting Malta base para cervezas tipo Pilsner y cervezas claras. Referencia: MA34 Descripción general: Malta base elaborada en Bélgica a partir de cebada de dos hileras de primavera, caracterizada por su alta pureza, excelente rendimiento y perfil sensorial limpio. Utilizada como base principal para la elaboración de cervezas tipo Pilsner y otros estilos claros, garantizando fermentabilidad, estabilidad y calidad superior, conforme con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Cebada malteada. Características físicas: Forma: grano entero malteado. Color: dorado claro. Humedad: ≤ 4.5 %. Textura: grano seco, firme, sin polvo excesivo. Ausencia de material extraño, impurezas o granos dañados. Características organolépticas: Olor: limpio, dulce, característico a malta fresca. Sabor: dulce, malteado, suave. Textura: grano firme, sin dureza excesiva. Aspecto: limpio, uniforme, sin moho, sin insectos. Vida útil: 24 meses.
Empaque y rotulado	Saco trilaminado grado alimenticio. Rotulado con: nombre del producto, marca, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento y país de origen.
Presentación	Presentación comercial: 25 kg.

Nombre	MALTA PALE ALE
Calidad	Registro sanitario vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto apto para uso alimentario. Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
Requisitos Específicos	Malta Pale Ale Castle Malting Malta Base para: Cervezas tipo Pale Ale, cervezas amargas y estilos ingleses. Referencia: MA35 Descripción general: Malta base elaborada en Bélgica a partir de cebada de alta calidad, con mayor nivel de tostado que la malta Pilsner, aportando cuerpo, complejidad y notas malteadas intensas. Utilizada en la elaboración de cervezas tipo Pale Ale, cervezas amargas y estilos tradicionales ingleses, conforme con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Cebada malteada. Características físicas: Forma: grano entero malteado. Color: ámbar claro. Textura: grano seco, limpio y uniforme. Humedad: ≤ 4.5 %. Libre de material extraño. Características organolépticas: Olor: cereal, malta dulce, tostado suave. Sabor: malteado, ligeramente dulce, tostado equilibrado. Textura: firme, sin dureza excesiva. Aspecto: limpio, homogéneo, sin moho. Vida útil: 24 meses.
Empaque y rotulado	Saco trilaminado grado alimenticio. Rotulado con datos completos del producto.
Presentación	Presentación comercial: 25 kg.

Nombre	BEST CARAMEL
Calidad	Cumplimiento de BPM, HACCP e ISO 9001:2015. Producto libre de OGM, radiación, pesticidas, micotoxinas y metales pesados. Cumplimiento con la Ley Alemana de Pureza de la Cerveza (Reinheitsgebot).
Requisitos Específicos	Malta Caramelo Munich III BESTMALZ BEST Caramel® Munich III Malta base para: Cervezas Märzen, Bock, cervezas oscuras y especiales. Descripción general: Malta caramelo oscura obtenida mediante procesos controlados de caramelización, utilizada para aportar color oscuro intenso, notas tostadas, aroma a pan y frutos secos, así como cuerpo y complejidad en cervezas oscuras y especiales, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Cebada malteada, agua. Características físicas: Forma: grano entero caramelizado. Color del mosto: 131 – 200 EBC. Textura: grano seco, firme. Humedad: ≤ 4.5 %. Ausencia de impurezas. Características organolépticas: Olor: tostado, pan horneado, frutos secos. Sabor: almendras tostadas, pan tostado, caramelo oscuro. Textura: firme, sin dureza excesiva. Aspecto: limpio, homogéneo, sin moho. Vida útil: 24 meses.
Empaque y rotulado	Sacos grado alimenticio de 25 kg o 50 kg. Rotulado con identificación completa del producto.
Presentación	Sacos grado alimenticio de 25 kg o 50 kg.

Nombre	LEVADURA PARA CERVEZA
Calidad	Registro sanitario vigente. Certificación BPM, HACCP o ISO 9001. Producto libre de contaminantes microbiológicos patógenos. Libre de OGM (cuando aplique).
Requisitos Específicos	Levadura para cerveza Nombre técnico: Saccharomyces cerevisiae / Saccharomyces pastorianus Descripción general: Microorganismo vivo utilizado en la fermentación alcohólica del mosto cervecero, responsable de la transformación de los azúcares fermentables en alcohol etílico y dióxido de carbono, así como del desarrollo del perfil aromático y sensorial de la cerveza, presentado en forma seca activa o líquida, conforme con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Levadura cervecera pura (Saccharomyces cerevisiae o Saccharomyces pastorianus). Características físicas: Color: beige claro a marrón claro. Textura: granulada seca o suspensión líquida homogénea. Pureza microbiológica: ≥ 95 %. Empaque íntegro, hermético, sin fugas ni abombamientos. Características organolépticas: Olor: limpio, fresco, ligeramente a levadura. Sabor: ligeramente amargo, característico. Textura: granulada fina o líquida homogénea. Aspecto: uniforme, sin contaminación visible.
Empaque y rotulado	Sobre aluminizado sellado o frasco grado alimenticio.
Presentación	Kilogramo

Nombre	BOTELLA CON TAPA 330 ml
Calidad	Material apto para contacto con alimentos. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Libre de BPA. Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
Requisitos Específicos	Botella para cerveza con tapa Nombre técnico: Envase de vidrio para bebidas carbonatadas con tapa Tapa corona para cerveza Descripción general: Envase de vidrio diseñado para el envasado, almacenamiento y comercialización de cerveza, resistente a la presión interna generada por la carbonatación, apto para contacto con alimentos, reutilizable y conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Tapa metálica corona para envases de bebidas carbonatadas Material: Vidrio grado alimenticio. Acero estañado con recubrimiento interior grado alimenticio (liner de PVC o material libre de BPA). Características físicas de la Botella: Material: vidrio sodocálcico. Color: ámbar (preferiblemente), verde o transparente. Capacidad: 330 ml, 355 ml o 500 ml. Forma: cuello largo tipo long neck o botella estándar cervecera. Resistencia: alta resistencia mecánica y térmica. Superficie: lisa, sin fisuras, burbujas, grietas o defectos estructurales. Boca: estándar corona 26 mm. Características físicas de la tapa: Diámetro estándar: 26 mm. Altura: estándar industrial. Forma: corona dentada. Color: dorado, plateado, negro o personalizado. Recubrimiento interno: liner grado alimenticio. Resistencia: alta resistencia a la presión interna. Superficie: lisa, sin rebabas, sin deformaciones. Características organolépticas de la botella: Olor: neutro, sin olores extraños. Sabor: neutro, no transmite sabores al producto. Textura: superficie lisa, sin rugosidades. Aspecto: limpio, transparente u homogéneo según color, sin manchas. Características organolépticas de la Tapa:

	Olor: neutro. Sabor: neutro. Textura: superficie lisa. Aspecto: limpio, brillante, uniforme.
Empaque y rotulado	Cajas de cartón para las botellas, bolsas herméticas para las tapas
Presentación	unidad

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ANGEL YEAST LEVADURA BF16**
Calidad	BF16 se produce bajo una serie de procesos rigurosos, que incluyen expansión de cultivo puro, separación, secado, etc. Todo el proceso cumple con los requisitos de las leyes internacionales de salud y seguridad alimentaria IFSH. BF16 es una excelente levadura lager que ayuda a producir lagers de la mejor calidad. Es una cepa natural y libre de OMG, clasificada como *Saccharomyces Cerevisiae*. Se puede utlizar en cervecerías artesanales y pequeñas fábricas de cerveza. Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: **Floculación:** Alta. **Atenuación aparente:** 80~91% **Tolerancia al alcohol (ABV):** 10% (V/V). **Fermentación:** Rápido inicio de fermentación. **Aroma y sabor:** Denota ligera fragancia de las maltas y aromas exquisitos. **Perfil de cerveza:** Ayuda a tener un sabor refrescante y a presentar un cuerpo claro y brillante. **Tipos de cerveza indicadas:** Premium lagers, Swiss lager, Pilsner, Vienna lager.
Requisitos Específicos	Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Levadura seca Levadura instantánea **Ingredientes:** Levadura (*Saccharomyces pastorianus*), Emulsificante E491 **Peso seco:** ≥93% **Células de levadura viva:** ≥6.0*109 CFU/g **Levadura salvaje:** ≤1.0*103 CFU/g **Total bacterias:** ≤5.0*103 CFU/g **Lactobacillus:** ≤1.0*103 CFU/g **Microorganismos patogénicos:** Ninguno. **Temperatura de fermentación:** 10~20°C,idealmente 10~15°C **Instrucciones de dosificación:** 80 a 150 g/hL, incrementar dosis hasta 150 a 300 g/hL en condiciones especiales de fermentación. **Temperatura de fermentación:** 10~20°C,idealmente 10~15°C **Instrucciones de dosificación:** 80 a 150 g/hL, incrementar dosis hasta 150 a 300 g/hL en condiciones especiales de fermenta
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán ser empacado al vacío según los requerimientos del comprador. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.

Presentación (Aplica para productos)	Embalaje de papel de aluminio al vacío, 500 g/bolsa
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ANGEL YEAST LEVADURA CN36**
Calidad	CN36 se produce bajo una serie de procesos rigurosos, que incluyen expansión de cultivo puro, separación, secado, etc. Todo el proceso cumple con los requisitos de las leyes internacionales de salud y seguridad alimentaria IFSH. CN36 es una excelente levadura ale que ayuda a producir muchas variedades de estilos ale. Es una cepa natural libre de OMG, clasificada como *Saccharomyces Cerevisiae*. Es ampliamente usado en cervecerías artesanales y pequeñas fábricas de cerveza. Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: **Floculación:** Alta. **Atenuación aparente:** 80~92% **Tolerancia al alcohol (ABV):**12% (V/V). **Fermentación:** Rápido inicio de fermentación, llegando a la gravedad final en 4 días a 18 °C. **Aroma y sabor:** Denota ligero aroma éster sin presentar olores no deseados (Off Flavors) si se **almacena correctamente.** **Perfil de cerveza:** Brinda un sabor suave y presenta un cuerpo claro y brillante. **Tipos de cerveza indicadas:** English Ale, American pale ale, IPA, Brown porter, Barley wine.
Requisitos Específicos	Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Levadura seca Levadura instantánea **Ingredientes:** Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante E491 **Peso seco:** ≥93% **Células de levadura viva:** ≥6.0*109 CFU/g **Levadura salvaje:** ≤1.0*103 CFU/g **Total bacterias:** ≤5.0*103 CFU/g **Lactobacillus:** ≤1.0*103 CFU/g **Microorganismos patogénicos:** Ninguno **Temperatura de fermentación:** 10~25°C, idealmente 14~22°C **Instrucciones de dosificación:** 50 a 100 g/hL, incrementar dosis hasta 100 a 300 g/hL en condiciones especiales de fermentación.

<table>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán ser empacado al vacío según los requerimientos del comprador. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>Embalaje de papel de aluminio al vacío, 500 g/bolsa,</td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>Malta Pilsen</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Propiedades La malta belga de color más claro.
Se produce utilizando las mejores variedades de cebada de 2 hileras primavera.
Secada a una temperatura de hasta 80-85°C.
Características: Se trata de una malta con un color más claro. Está bien modificada y resulta fácil de macerar con una infusión simple, de una sola temperatura. Nuestra malta Château Pilsen tiene un sabor de malta fuerte y dulce alavés, y contiene una potencia enzimática suficiente como para ser utilizada como malta base.
Uso Todos los tipos de cerveza. Hasta el 100% de la mezcla para las cervezas Pale(Pilsner,Lager) o como parte de la mezcla para otras cervezas.
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES.</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td></td><td>4,9</td></tr>
<tr><td>Extracto de molienda fina %</td><td>80,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Diferencia de extracto EBC %</td><td></td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Viscosidad (8,6%) mPa·s</td><td></td><td>1,60</td></tr>
<tr><td>Friabilidad %</td><td>81,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Vidriosidad %</td><td></td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>Proteína, base seca %</td><td>9,0</td><td>11,5</td></tr>
<tr><td>Nitrógeno soluble mg/100 g 610 780</td><td>610</td><td>780</td></tr>
<tr><td>Índice Kolbach %</td><td>36,0</td><td>45,0</td></tr>
<tr><td>Color del mosto EBC L</td><td>3,0
1,6</td><td>4,9
2,3</td></tr>
<tr><td>pH en el mosto</td><td>5,7</td><td>6,1</td></tr>
<tr><td>Ganulometría > 2,5 mm %</td><td>90,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Poder diastásico WK</td><td>250,0</td><td></td></tr>
<tr><td>ß-Glucano (65 °C)</td><td></td><td>350</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Requisitos Específicos	Almacenamiento y tiempo de caducidad. La malta debe **almacenarse en un lugar limpio, fresco(<22°C), seco(<35RH%)** y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	A granel; A granel en Liner Bagen contenedor; Sacos(25kg, 50kg); Bigbags(400-1.250kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.
Presentación (Aplica para productos)	SACOS X 25 Kilogramos

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>Malta Pale Ale</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Malta base, elaborada en Bélgica, es reconocida por su riqueza y complejidad. Utilizando cebada de alta calidad, su proceso de malteado resalta sabores tostados y malteados profundos. Ideal para cervezas con mayor cuerpo y carácter, ofrece una excelente fermentabilidad y un color ámbar claro. Esta malta premium proporciona un perfil de sabor robusto y equilibrado, asegurando una calidad superior en cada elaboración.

Caracteristicas:

<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES.</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td></td><td>4,9</td></tr>
<tr><td>Extracto de molienda fina %</td><td>80,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Diferencia de extracto EBC %</td><td></td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Viscosidad (8,6 %) mPa·s</td><td></td><td>1,60</td></tr>
<tr><td>Friabilidad %</td><td>81,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Vidriosidad %</td><td></td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>Proteína, base seca %
Nitrógeno soluble mg/100 g</td><td>9,0
610</td><td>11,5
780</td></tr>
<tr><td>Índice Kolbach %</td><td>36,0</td><td>45,0</td></tr>
<tr><td>Color del mosto EBC</td><td>5,0</td><td>7,0</td></tr>
<tr><td>L</td><td>2,3</td><td>3,1</td></tr>
<tr><td>pH en el mosto</td><td>5,7</td><td>6,1</td></tr>
<tr><td>Ganulometría > 2,5 mm %</td><td>90,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Poder diastásico WK</td><td>250,0</td><td></td></tr>
<tr><td>ß-Glucano (65 °C)</td><td></td><td>350</td></tr>
</table>
Propiedades Malta de base belga de color claro. Secada a una temperatura de hasta 90-95°C.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Almacenamiento y tiempo de caducidad La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco(<22°C), seco(<35RH%) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>A granel; A granel en Liner Bagen contenedor; Sacos(25kg,50kg); Big bags (400-1.250kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>SACOS X 25 Kilogramos</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>Malta Trigo</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Malta básica para todas las cervezas de trigo, las cervezas de alta fermentación, Kölsch, cervezas bajas en alcohol o sin alcohol, y muchas otras variedades

Malta base, elaborada en Alemania. Esta malta garantiza un sabor fresco y picante, típico de las cervezas de trigo de alta fermentación, ya que se produce exclusivamente a partir de trigo cervecero de alta calidad.

En comparación con la malta BEST Pilsen, la malta de trigo tiene un mayor contenido de proteínas. Esto la hace ideal para aumentar el cuerpo y mejorar la formación de espuma en especialidades de cerveza de alta fermentación.

Caracteristicas:

<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES.</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td></td><td>5,5</td></tr>
<tr><td>Extracto de molienda fina %</td><td>82,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Diferencia de extracto EBC %</td><td></td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>Viscosidad (8,6%) mPa·s</td><td></td><td>1,99</td></tr>
<tr><td>Proteína, base seca %</td><td></td><td>13,5</td></tr>
<tr><td>Nitrógeno soluble mg/100 g</td><td>680</td><td>850</td></tr>
<tr><td>Índice Kolbach %</td><td>36,0</td><td>46,0</td></tr>
<tr><td>Color del mosto EBC</td><td>3,5</td><td>6,0</td></tr>
<tr><td>L 1,8 2,7 pH en el mosto</td><td>5,6</td><td>6,1</td></tr>
<tr><td>Ganulometría < 2,2 mm %</td><td></td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Poder diastásico WK</td><td>250,0</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Almacenamiento y tiempo de caducidad. La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco(<22°C), seco(<35RH%) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>A granel; A granel en Liner Bagen contenedor; Sacos(25kg,50kg); Big bags (400-1.250kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>SACOS X 25 Kilogramos</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>Malta Caramel® Munich III</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Malta caramelo, elaborada en Alemania, es ideal para añadir cuerpo y mejorar el color. Esta malta permite la elaboración de cervezas oscuras fuertes y una variedad de cervezas oscuras especiales. Se destaca por un sabor pleno y redondo que evoca notas de la corteza del pan. Gracias a un proceso especial de caramelización, se logra una formación de caramelo muy uniforme en el grano, lo que facilita el proceso de elaboración de la cerveza y contribuye a un agradable perfil aromático en las cervezas resultantes.

La malta BEST Caramel® Munich III de Bestmalz es una malta caramelo oscura (131–200 EBC) ideal para intensificar el color, el cuerpo y el aroma a frutos secos, almendras tostadas y pan en cervezas intensas. Producida en Alemania, se utiliza hasta un 40% en la mezcla, aportando notas dulces de caramelo oscuro y mejorando la estabilidad de la espuma. Color de la Malta: 131–200 EBC.

Caracteristicas:

<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES.</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td></td><td>4,5</td></tr>
<tr><td>Extracto de molienda fina %</td><td>75,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Proteína, base seca %</td><td></td><td>12,0</td></tr>
<tr><td>Color del mosto EBC</td><td>131</td><td>200</td></tr>
<tr><td>L</td><td>50</td><td>76</td></tr>
<tr><td>pH en el mosto</td><td>5.0</td><td>5,8</td></tr>
</table>
Para cervezas de trigo y Bock, así como para cervezas especialmente fuertes.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Almacenamiento y tiempo de caducidad. La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco(<22°C), seco(<35RH%) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>A granel; A granel en Liner Bagen contenedor; Sacos(25kg,50kg); Big bags (400-1.250kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>SACOS X 25 Kilogramos</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>Malta Chocolate</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Malta tostada, elaborada en Alemania, es una excelente opción para quienes se inician en la elaboración de cerveza con maltas tostadas. Gracias a su proceso de tueste suave, se evitan en gran medida los sabores amargos. Se puede usar en la elaboración de cervezas oscuras y negras muy agradables, incluso con un porcentaje de malta de hasta el 10%, sin que estas cervezas desarrollen una astringencia amarga. Además, la espuma de la cerveza no se ve afectada negativamente.

La malta <u>BEST Chocolate de Bestmalz</u> es una malta tostada de alta calidad, elaborada en Alemania para aportar colores marrones intensos (EBC / °L) y aromas a chocolate, frutos secos y café a la cerveza sin astringencia. Ideal para cervezas oscuras, Stouts y Porters, con un uso recomendado de hasta el 10%.
Caracteristicas:

<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES.</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td></td><td>4,5</td></tr>
<tr><td>Extracto de molienda fina %</td><td>75,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Color del mosto EBC*</td><td>800</td><td>1000</td></tr>
<tr><td>L</td><td>300</td><td>380</td></tr>
</table>
* Variación ± 10 %</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Almacenamiento y tiempo de caducidad. La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco(<22°C), seco(<35RH%) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>A granel; A granel en Liner Bagen contenedor; Sacos(25kg,50kg); Big bags (400-1.250kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>SACOS X 25 Kilogramos</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Lúpulo Amarillo
Calidad	Lúpulo cultivado en Estados Unidos, el alto contenido de mirceno ayuda a potenciar su aroma, además de ser un lúpulo aromático suele ser también usado en adiciones tardías al hervido o en dry hopping, esto debido a que tiene niveles relativamente alto de alfa ácidos. El lúpulo Amarillo® es una variedad estadounidense de aroma intenso, a menudo llamada "Super Cascade", destacada por su perfil cítrico (naranja, toronja) y floral, con alfa ácidos de 8% a 12%. Es ideal para APA, IPA, y Saison en adiciones tardías o dry-hopping gracias a su alto contenido de mirceno. **Ficha Técnica: Lúpulo Amarillo (USA)** ● **Uso:** Doble propósito ● **Perfil aromático:** Floral, cítrico, fruta dulce, ● **Alfa ácidos:** 8% a 11% ● **Beta Ácidos:** 6% – 7% ● **Co-humulona:** 21% – 24% ● **Aceites Totales:** Alto, con niveles extremos de mirceno ● **Perfil Aromático:** Cítrico fuerte (naranja, toronja), cítricos dulces, floral, con notas de melón y durazno ● **Uso:** Principalmente aroma y sabor, doble propósito ● **Estilos Comunes:** IPA, APA, Imperial IPA, Wheat Beers, Saison ● **Sustitutos:** Cascade, Centennial, Chinook, Simcoe, Ahtanum **Características Principales** ● **Origen:** Descubierto por Virgil Gamache Farms Inc. en el estado de Washington, USA. ● **Aroma:** Aporta un perfil complejo, a menudo descrito como "cítrico dulce". ● **Estabilidad:** Aceptable, pero su alto contenido de mirceno lo hace algo susceptible a la oxidación si no se almacena correctamente. ● **Formato:** Pellet T-90 (común).
Requisitos Específicos	Lúpulo Amarillo en pellet
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en aluminio al vacío
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 g.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Lúpulo Cascade
Calidad	Lúpulo cultivado en Estados Unidos, gracias a sus altos niveles de mirceno tiene un intenso sabor cítrico que se absorbe fácilmente, con un contenido de alfa ácidos moderado, es ideal tanto para amargor como para aportar sabores y aromas en la cerveza. El lúpulo Cascade es una variedad aromática estadounidense clásica, famosa por su perfil cítrico intenso (pomelo/toronja) y floral, con un amargor moderado. Ideal para American Pale Ale e IPA, ofrece entre 4.5% - 9% de alfa-ácidos, siendo muy versátil como lúpulo de aroma o para *dry hopping*. **Características Técnicas:** ● **Uso:** Doble propósito ● **Perfil aromático:** Cítrico, floral ● **Origen:** EE.UU. (lanzado en 1972). ● **Alfa-ácidos:** 4.5% – 9.0%. ● **Beta-ácidos:** 3.6% – 7.5%. ● **Cohumulona:** 33% – 40%. ● **Aceites Totales:** 0.7 – 2.0 ml/100g. ● **Perfil Aromático:** Cítrico, pomelo, floral, especiado. ● **Uso:** Aroma y Amargor (Doble Propósito). ● **Estilos:** American Pale Ale, IPA, Porter, Barley Wine. ● **Sustitutos:** Centennial, Amarillo, Columbus. **Información adicional:** ● **Estabilidad:** Pobre; retiene aprox. 40% de alfa-ácidos tras 6 meses a temperatura ambiente. ● **Forma:** Generalmente disponible en pellets T90.
Requisitos Específicos	Lúpulo Cascade
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en aluminio al vacío
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 g.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Lúpulo Citra
Calidad	Lúpulo cultivado en Estados Unidos, se destaca por su alto contenido de geraniol que la levadura biotransforma en citronelol, un compuesto aromático con sabor a fruta. Tiene un contenido de alfa ácidos alto, es ideal para usar en cualquier etapa de la elaboración. Destacando su uso en las adiciones tardías, whirpool o dry hopping ya que ofrece un intenso sabor y aroma cítrico. El lúpulo Citra® (USA) es una variedad aromática de alto impacto, lanzada en 2008, famosa por su perfil intenso a frutas tropicales (mango, lichi) y cítricos (toronja, lima, naranja). Con alfa-ácidos del 11% al 16%, se usa principalmente para aroma, *whirlpool* y *dry hopping* en IPAs, Pale Ales y NEIPAs. **Características Técnicas Principales (Citra T90 Pellets):** ● **Uso:** Doble propósito ● **Perfil aromático:** Cítrico, fruta dulce, floral ● **Origen:** Estados Unidos (híbrido de Hallertauer Mittelfrueh, Tettnang y otros). ● **Ácidos Alfa:** 11 – 16 %. ● **Ácidos Beta:** 3 – 5 %. ● **Cohumulona:** 20 – 24 % (bajo, lo que da un amargor suave). ● **Aceites Totales:** 1.0 – 3.0 ml/100g. ● **Perfil Aromático:** Cítrico intenso, frutas tropicales, mango, lichi, lima, toronja. ● **Mirceno:** 60 – 65 %. ● **Uso:** Aromatización tardía y Dry Hopping. ● **Sustitutos:** Mosaic, Simcoe, Cascade, Centennial. **Información de Uso:** Ideal para estilos como American Pale Ale, IPA, Double IPA y cervezas lupuladas. Su alto contenido de mirceno y geraniol lo hace excelente para la biotransformación durante la fermentación.
Requisitos Específicos	Lúpulo Citra
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en aluminio al vacío
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 g.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Lúpulo Mandarina Bavaria
Calidad	El lúpulo Mandarina Bavaria es una variedad alemana de aroma lanzada en 2012, conocida por su intenso perfil cítrico a mandarina, naranja y notas dulces, ideal para IPAs, Pale Ales y Lagers. Con un rango de ácidos alfa de 4.8% a 10%, se utiliza comúnmente para aroma tardío y *dry-hopping*, aportando notas florales y frutales. Lúpulo cultivado en Alemania. Se caracteriza por su distintivo y limpio sabor a mandarina, es una variedad versátil que puede ser usada en cualquier etapa del proceso. Es popular en la elaboración de cervezas pálidas e IPA afrutadas, también funciona en cervezas tipo saison, trigo y pilsner. **Ficha Técnica Lúpulo Mandarina Bavaria** ● **Origen:** Alemania (Hüll, Bavaria), cruce de Cascade y Hallertauer. ● **Uso:** Doble propósito ● **Perfil aromático:** Cítrico, fruta dulce. ● **Tipo de aroma:** Intenso a mandarina, piel de naranja, cítrico, notas dulces. ● **Ácidos Alfa:** 4.8% - 10% (promedio 7% - 8%). ● **Ácidos Beta:** 4% - 7%. ● **Cohumulona:** 28% - 35%. ● **Aceites Totales:** 1.5 - 2.5 ml/100g. ● **Composición de Aceites (Perfil):** ○ **Mirceno:** 65 - 75%. ○ **Humuleno:** 5 - 15%. ○ **Cariofileno:** 1 - 5%. ○ **Farneseno:** < 1%. ● **Uso:** Doble propósito, principalmente aroma y sabor en adiciones tardías y *dry-hopping*. ● **Estilos de Cerveza:** IPA, Pale Ale, Wheat Beer, Saison, Lager. ● **Sustitutos:** Huell Melon, Lemondrop, Cascade. **Características Principales:** El Mandarina Bavaria fue desarrollado para aportar características frutales modernas sin perder el perfil noble alemán. Sus altos niveles de mirceno le otorgan un aroma fresco y cítrico. Se recomienda usarlo al final de la ebullición o en *dry-hopping* para maximizar el aporte de aroma cítrico.
Requisitos Específicos	Lúpulo Mandarina Bavarian

Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en aluminio al vacío
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 g.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Dióxido de Carbono (CO_2)
Calidad	El dióxido de carbono (CO_2) para cerveza es un gas incoloro, inodoro y no inflamable, de grado alimenticio (alta pureza >99.9%), utilizado para carbonatar y servir la cerveza. Se suministra en cilindros de alta presión (fase líquida/gaseosa), con un punto de sublimación de -78.5°C y es esencial para evitar la oxidación. **Propiedades Físicas y Químicas (*CO_2* Alimenticio)** ● **Fórmula Química:** *CO_2* ● **Peso Molecular:** 44.01 ● **Densidad (Gas a 21.1°C, 1 atm):** 1.833 kg/m^3 ● **Solubilidad en agua (20°C):** 0.90 vol/vol ● **Presión de vapor (20°):57.3 bar 85778 kPa** **Estado en cilindro:** Líquido/Gaseoso (aprox. 2/3 líquido) ● **Compatibilidad:** No corrosivo, compatible con la mayoría de los materiales.
Requisitos Específicos	**Aplicación en Cerveza** ● **Carbonatación:** Se recomienda un punto de partida de 8 a 15 PSI a 3°C. La mayoría de las cervezas (Lagers, Ales, IPA) requieren una concentración de *CO_2* del 2.2% al 2.6%. ● **Servicio:** Las cervezas de trigo o belgas pueden requerir presiones más altas (15-20 PSI). ● **Atmósfera Protectora:** Evita la oxidación de la cerveza al contacto con el aire. ● **Equipos:** Cilindros de acero, generalmente con válvula CGA 320. **Seguridad y Manejo**

	• **Riesgo:** Gas asfixiante; puede acumularse en espacios confinados, especialmente a nivel del suelo. • **Almacenamiento:** Mantener los cilindros en áreas ventiladas, lejos de fuentes de calor intenso, ya que pueden explotar. • **Compatibilidad:** No corrosivo, compatible con la mayoría de los materiales.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Cilindro
Presentación (Aplica para productos)	Cilindro por 8 Kilogramos