ANEXO 2.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS DE LOS PAQUETES ALIMENTARIOS

GRUPO DE ALIMENTOS: LÁCTEOS Y DERIVADOS

	DESCRIPCIÓN.	LEGISLACIÓN A CUMPLIR.	EMPAQUE.	CRITERIOS DE RECHAZO.
LECHE EN POLVO ENTERA	* Leche natural entera en polvo, totalmente deshidratada mediante proceso autorizados por la normatividad vigente. (atomización, aire caliente y liofilización). * El producto debe contar con Registro Sanitario vigente expedido por el INVIMA; en dicho registro sanitario debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER. * Vida útil: debe tener fecha de vencimiento superior a cuatro (4) meses a la fecha de ensamble de los paquetes alimentarios según el cronograma establecido por el Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional-ESAN- para la entrega de estos	*Ley 9 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias. *Decreto 616 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. *NTC 1036. Productos Lácteos. Leche en Polvo. *NTC 5024: Leche y productos lácteos. Norma general para el uso de términos lecheros. *Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. *NTC 4433. Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. *Resolución No. 5109 de 2005: por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. *Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012: por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. *Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015. *Resolución 719 de 2015: por la cual se clasifica la leche y sus derivados como alimentos de mayor riesgo en salud pública. *Resolución 810 de 2021: por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que debe cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 2270 de 2023: complementa el Decreto 616 de 2006, estableciendo los requisitos específicos para el rotulado y etiquetado de la leche y sus derivados. Se entenderán incluidas aquellas normas que modifiquen, aclaren, adicionen o	* El empaque debe cumplir con funciones esenciales para garantizar la calidad y conservación del producto durante su almacenamiento, transporte y distribución. * El material del empaque debe ser impermeable a la luz, el oxígeno y la humedad para evitar la oxidación, la degradación de las grasas y la proliferación de microorganismos que puedan afectar la calidad y seguridad del producto. * El empaque debe tener la resistencia suficiente para soportar el peso del producto y las tensiones mecánicas durante el transporte y la manipulación, evitando roturas o derrames. * El cierre del empaque debe ser hermético para garantizar que no haya entrada de aire o contaminantes externos que puedan alterar la calidad del producto. * El empaque debe proporcionar barrera contra la luz y el oxígeno, para prolongar la vida útil del producto. * Bolsa de material flexible laminados o multicapa. * El material del empaque no debe reaccionar con la leche en polvo ni alterar sus propiedades organolépticas. * La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.	* Presencia de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea, materias y/o partículas extrañas y demás sustancias no contempladas como suero lácteo, azúcar, almidones, conservantes, adulterantes o neutralizantes, edulcorantes, aceite de girasol o maíz. * Signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. * Empaque con incumplimiento de la normatividad vigente como: falta de fecha de vencimiento, empaque averiado, rotulado ilegible entre otros. * Producto vencido, olor y color diferente al característico (color amarillento), no similar al de la leche fluida, con impurezas o partículas extrañas, peso inferior al indicado en el rótulo. * Textura con polvo no uniforme, con grumos. * Leche en polvo desempacada. * Vida útil menor a 4 meses a la fecha de ensamble de los paquetes alimentarios de acuerdo con el cronograma de entrega establecido por el ESAN. * Cualquier incumplimiento con las condiciones y requisitos establecidos en el presente anexo.

ANEXO 2.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS DE LOS PAQUETES ALIMENTARIOS

GRUPO DE ALIMENTOS: PESCADOS/MARISCOS

	DESCRIPCIÓN.	LEGISLACIÓN A CUMPLIR.	EMPAQUE.	CRITERIOS DE RECHAZO.
ATUN EN LOMOS O LOMITOS EN ACEITE	*Producto constituido por la carne de las especies de peces relacionadas en la Resolución 148 de 2007, como Lomo o Lomito de Atún, de color café tenue, olor característico, textura firme, alta humedad, envasado en aceite, con la adición o no de sal, libre de aditivos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genere ganancia en el peso drenado. *Latas de 170 gr o superior según existencia comercial.	* Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. * Resolución 148 de 2007: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano. * Resolución 776 de 2008: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano. * Resolución 122 de 2012: Modifica parcialmente la Resolución 776 de 2008. * Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. * Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. * Resolución 810 de 2021: por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que debe cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. * Resolución 2492 de 2022: por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021.	*Latas de mínimo 170g. *Envase y tapa metálica (TFS. ECCS), barniz interior Sanitario, Aluminizado (BPANI), barniz exterior Transparente. *Tapa metálica con abre fácil. *Tanto el contenido neto como el peso escurrido deberán ser declarados en el rótulo del envase.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto diferentes a lo exigido en la descripción, como olor rancio y color pardo o verdoso. *Características que indiquen evidencia de contaminación (física o química), alteración o descomposición. *Presencia de cabezas, vísceras, cola, branquias, piel, espinas, carne negra, coágulos de sangre y tejidos de panal. *Atún rallado, molido o desmenuzado en proporciones superiores a las permisibles en la descripción. *Lata sin abre fácil, lata abollada, oxidada, lados o extremos inflados, mal sellada, con fuga o que presente fugas. *Latas con un peso inferior a 170 gr *Rotulado incompleto o incorrecto.
SARDINA EN LATA	Producto preparado con las especies que se enumeran en el artículo 4° de la resolución 337 de 2006 y envasado en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible, salsa de tomate u otros medios adecuados, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto.	Etiquetado según lo establecido en: *Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *Resolución 776 de 2008: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano. *Resolución 122 de 2012: Modifica parcialmente la Resolución 776 de 2008. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Norma Técnica Colombiana (NTC) 1242 de 2013: Establece los requisitos que deben cumplir las sardinas en conserva destinadas al consumo humano y los métodos de ensayo a los cuales deben someterse. * Resolución 337 de 2006: Por la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir las sardinas en conserva que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.	Latas de 425 gr o superior según existencia comercial y que cumplan con el sistema Abre Fácil.	*Lata sin rotular, según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, fecha vencida o en sticker. * Lata sin abre fácil, lata abollada, oxidada, abombada o con sonidos de cliqueo cuando se hace presión, mal sellada con fugas. *Caracteristicas de calidad como olor rancio y color pardo o verdoso. *Peso inferior al indicado en el rotulado.

ANEXO 2.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS DE LOS PAQUETES ALIMENTARIOS

GRUPO DE ALIMENTOS: CEREALES Y DERIVADOS

	DESCRIPCIÓN.	LEGISLACIÓN A CUMPLIR.	EMPAQUE.	CRITERIOS DE RECHAZO.
ARROZ BLANCO TIPO 1 FORTIFICADO	* Grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. * Producto al cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. * Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido. * Características organolépticas propias del producto, grano grande, grueso y entero, forma alargada, color blanco cristalino. * Completamente limpio. * Fortificado con vitaminas y minerales. * El Arroz debe ser Clasificación tipo 1, con relación longitud/anchura de 3 o más, y categoría 1, 2 o 3. * Libre de cualquier contaminante físico, químico o biológico. * Sin adición de aceites vegetales ni colorantes. * Se deberá cumplir con lo descrito en la legislación anexa y exigida para este producto.	* Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. * NTC 671: Arroz (blanco) elaborado para consumo. * Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. * Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. * Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. * Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. * Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. * Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. * Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. * Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.	* El empaque debe ser de Polipropileno o Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación y calidad del empaque, de acuerdo con el peso neto contenido. * La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. * La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración. * El empaque en presentación comercial de 500 g,	* Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. * Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. * Empaque con daño físico, mecánico, o cualquier tipo de defecto. * Adición de aditivos o conservantes no permitidos. * Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. * Producto con cáscara. * Granos partidos * Presencia de suciedad en el producto y/o empaque. * Producto no fortificado. * Clasificación del producto diferente a la exigida en la descripción del producto.
AVENA EN HOJUELAS	* Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara. * Fabricada a partir de granos de avena, sin cáscara, sanos, y limpios, libres de signos de infestación y/o contaminación. * Características organolépticas propias del producto, libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable, color crema, ligeramente caoba característico, y con un sabor y aroma a avena tostada. * Completamente limpia. * Sin adición de conservantes. * Libre de cualquier contaminante físico, químico o biológico. * Clostridium sulfito reductor, Salmonella, listeria monocytogenes y Escherichia coli, cumpliendo con los rangos establecidos por la norma. * Adicionalmente debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos exigidos para este tipo de producto. * Se deberá cumplir con lo descrito en la legislación anexa y exigida para este producto.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *NTC 2159: Productos de Molinería. Avena en hojuelas para consumo humano. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. * Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.	*El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimento en condiciones que exige el producto. *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. *La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. * Empaque con daño físico, mecánico, o cualquier tipo de defecto. *Adición de aditivos o conservantes no permitidos. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. *Presencia de suciedad en el producto y/o empaque. *Adición de aceites vegetales y/o colorantes. *Peso inferior al rotulado.

AVENA MOLIDA	*Polvo color crema, ligeramente caoba, característico del producto, con sabor natural, sin saborizantes. * Características organolépticas propias del producto,polvo libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable, color crema, ligeramente caoba característico, y con un sabor y aroma a avena tostada. *Completamente limpia. *Sin adición de conservantes. *Libre de cualquier contaminante físico, químico o biológico. *Clostridium sulfito reductor, Salmonella, listeria monocytogenes y Escherichia coli, cumpliendo con los rangos establecidos por la norma. *Adicionalmente debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos exigidos para este tipo de producto. *Se deberá cumplir con lo descrito en la legislación anexa y exigida para este producto.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *NTC 2160: Productos de Molinería. Avena para consumo humano. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas -	*El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimento en condiciones que exige el producto. *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. *La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. * Empaque con daño físico, mecánico, o cualquier tipo de defecto. *Adición de aditivos o conservantes no permitidos. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. *Presencia de suciedad en el producto y/o empaque. *Adición de aceites vegetales y/o colorantes. *Peso inferior al rotulado.
HARINA PARA AREPAS	*Aspecto: Polvo de color blanco o amarillo, homogéneo y libre de partículas extrañas. *Olor: Característico del maíz fresco, sin aromas extraños ni signos de rancidez. *Sabor: Natural del maíz, sin sabores añadidos o alteraciones. *Textura y consistencia: Suave y homogénea, sin presencia de grumos o impurezas. *Comportamiento en preparación: Al mezclarse con agua, debe formar una masa uniforme, maleable y sin grumos, facilitando su manipulación para la elaboración de arepas. *Humedad: Dentro de los rangos establecidos para evitar compactación o endurecimiento. *Inocuidad: Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, cumpliendo con la normativa vigente en seguridad alimentaria.	* Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. * Resolución 5109 de 2005: 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 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022 emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. *Resolución 4506 de 2013: Esta resolución establece los niveles máximos permitidos de contaminantes en alimentos destinados al consumo humano, incluyendo la harina de maíz precocida. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *NTC 3594 de 2014 establece los requisitos y métodos de ensayo que deben cumplir la harina precocida de maíz destinada al consumo humano. * Resolución 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. Última actualización y otras que la modifiquen.	*Bolsa plástica, sellada por 500gr. * La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. * La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración	*Condiciones de empaque averiado sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, abombamiento en el empaque o con averías. *Condiciones de calidad: color amarillento y olor desagradable, impurezas o partículas extrañas, olor a moho. *Peso inferior al rotulado.
GALLETA TIPO SODA SALADA	* Producto caracterizado por una estructura abierta, fabricado a partir de una masa fermentada, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneo posteriores a la fermentación con leudantes autorizados, con adición de ingredientes aptos para el consumo humano. *Características organolépticas propias del producto, color blanco cremoso, dorado por el horneo, sabor característico con notas saladas, aroma característico a galleta fresca, agradable y suave, textura crocante, flexible y suave, olor a pan horneado.	* Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. * NTC 1241 Sexta Actualización: Productos de Molinería. Galletas * Decreto 1944 de 1996: Reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control. * Resolución 5109 de 2005: 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 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. * Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. * Resolución 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. * Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. * Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. * Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. * Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. * Resolución 4125 de 1991: Reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 09 de 1979, en lo concerniente a los conservantes utilizados en alimentos. * Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.	* El empaque puede ser: Envoltura: Laminación de Polipropileno Biorientado Transparente. Envase: Laminación de Polipropileno Biorientado Transparente + Polipropileno Biorientado Metalizado de polietileno o poliéster polietileno transparente, que resista la manipulación de acuerdo con el peso neto contenido. * La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. * La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración.	* Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. * Humedad excesiva y/o textura blanda. * Falta de crocancia. * Galletas desharinadas, quebradas o con daño físico evidente. * Peso inferior al declarado en rotulo. * Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. * Empaque con daño físico, mecánico, o cualquier tipo de defecto. * Adición de aditivos o conservantes no permitidos, o en proporciones mayores a las permitidas. * Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable.

PASTAS ALIMENTICIAS: FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. *** TIPO PASTA MENUDA PARA SOPA** *** TIPO ESPAGUETTIS.**	* Productos preparados mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo (sémola) y agua. En los procesos de elaboración se pueden incorporar ingredientes tales como: gluten, soya, huevos, leche, vegetales, sin colorantes artificiales extractos u otras farináceas o cualquier otro permitido por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarios. * Fortificada con vitaminas y minerales. * De la variedad triticum durum (trigo duro). * Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le pude adicionar sal, huevo u otros ingredientes. * Color amarillo * Textura: firme y dura. * Olor y sabor: propios del producto, característico a trigo. Formas: Pasta menuda para sopa (letras, estrellas, caracolitos,tornillos, entre otros) * Espaguettis de tamaño pequeño	* NTC 1055. Productos de molinería. Pastas alimenticias. Establece los requisitos y los ensayos que deben cumplir las pastas alimenticias elaboradas a partir de trigo. * Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 * Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. * Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. * Resolución 4393 de 1991: Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de1979, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias. * Resolución 5109 de 2005 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 683 de 2012: por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. * Resolución 810 de 2021: Por la cual se establece el reglamente técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentes envasades o empacades para consumo humano.	* El producto debe estar empacado en bolsa de Polietileno o materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. * Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. * Evitar la sobresaturación de las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en los productos durante su almacenamiento y transporte.	* Signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. * Presencia de humedad o empacado caliente. * Presencia de colorantes u otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarios. * materias y/o partículas extrañas y demás sustancias no contempladas. * Empaque con incumplimiento de la normatividad vigente como: falta de fecha de vencimiento, empaque averiado, rotulado ilegible entre otros. * Producto vencido, características organolépticas indeseadas. * Producto quebrado. * Vida útil menor a lo requerido en la especificación técnica. * Forma diferente a lo solicitado. * Cualquier incumplimiento con las condiciones y requisitos establecidos en el presente anexo.
PAN TAJADO BLANCO	* Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos. * Características organolépticas propias del producto, textura blanda y suave, de miga elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, de color uniforme dorado o ligeramente moreno. * Las tajadas deben garantizar homogeneidad en su peso, los extremos deben tener el mismo grosor, de lo contrario deben ser descartados como unidades individuales. * Corteza dorada, no quemada, sin hollín. * Máximo 25 unidades o tajadas por empaque. * Al momento de recibir el producto este debe tener mínimo 40% de vida útil, contada a partir del momento de su fabricación. * Corteza superior y lateral sin ampollas o cavidades. * Puede contener alergenos, tales como Gluten de trigo, lactosa, soya y huevo. * Deacuerdo al tipo de producto debe cumplir con los siguientes parámetros fisicoquímicos: Grasa (g/100g de harina) Mínimo 6 Máximo 18 Humedad Mínimo 20% Máximo 40% Proteína Mínimo 9% * Se deberá cumplir con lo descrito en la legislación anexa y exigida para este producto.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. * NTC 1363 Segunda Actualización: Pan. Requisitos Generales. *Decreto 1944 de 1996: Reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control. *Resolución 5109 de 2005: 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 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 4125 de 1991: Reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 09 de 1979, en lo concerniente a los conservantes utilizados en alimentos.	* El producto debe ser empacado en frio. * Podrá ser sellado de manera manual, garantizando que el producto quede aislado del exterior. * Cada paquete deberá contener máximo 25 tajadas. * La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. * La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración.	* Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. * Pan no tajado. * Producto compactado, sin su forma rectangular característica. * Tajadas no homogéneas en su peso, extremos sin el mismo grosor y/o gramaje inferior al promedio. * Pan duro al tacto. * Pan con miga no elástica, pegajoso, desmenuzable o reseco. * Producto empacado en caliente. * Producto con hongos, mohos o coloración y textura diferente a la exigida en la descripción del producto. * Corteza quemada o con presencia de hollín. * Corteza superior y lateral con ampollas o cavidades. * Peso inferior al declarado en rotulo. * Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. * Empaque con daño físico, mecánico cualquier tipo de defecto. * Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. * Presencia de suciedad en el producto y/o empaque.
TOSTADA PAQUETE	*Producto elaborado a partir de harina de maíz, con forma circular u ovalada, de grosor uniforme. * Color dorado uniforme, sin presencia de zonas quemadas o decoloraciones. * Olor característico del maíz tostado, sin olores extraños, rancios o a humedad. * Sabor natural del maíz, sin sabores desagradables ni presencia de ingredientes no declarados. * Crujiente, firme, sin zonas gomosas o reblandecidas. * Lisa o con ligera rugosidad propia del proceso de tostado, libre de grietas pronunciadas o partículas sueltas. * Elaboradas con harina de maíz y agua, sin aditivos perjudiciales para la salud. * En caso de contener sal u otros ingredientes adicionales, estos deben estar claramente especificados y cumplir con las regulaciones vigentes. *Materias primas con registro sanitario vigente y provenientes de proveedores certificados.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *Resolución 5109: 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 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022 emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. *Resolución 4506 de 2013: Esta resolución establece los niveles máximos permitidos de contaminantes en alimentos destinados al consumo humano, incluyendo la harina de maíz precocida. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. Última actualización y otras que la modifiquen.	Empaque en bolsa plástica, totalmente sellada que permita mantener las características de calidad.	*Presencia de olores o sabores rancios, ácidos o extraños. *Coloración anormal o manchas que indiquen deterioro. *Textura excesivamente dura, quebradiza o con signos de humedad. *Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, garantizando la inocuidad del producto *Presencia de moho o crecimiento de hongos en la superficie. *Empaques rotos, abiertos o con perforaciones que comprometan la inocuidad del producto. *Etiquetado incompleto o ilegible, incluyendo ausencia de información sobre lote, fecha de vencimiento o registro sanitario. *Producto vencido o con fechas de expiración alteradas. *Evidencia de almacenamiento inadecuado que afecte su calidad, como exposición a humedad, calor excesivo o contacto con sustancias contaminantes.

TORTILLA DE HARINA	* Producto a base de harina de trigo fortificada, no fermentado, horneado, enfriado y embolsado. * Producto en forma circular aplanada. * Con adición o no de conservantes en proporciones permitidas por la legislación aplicable. * Características organolépticas propias del producto, libre de olores fermentados rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable, color blanco cremoso, uniforme, textura semiblanda, flexible y suave, olor a pan horneado, sabor característico del producto. * Libre de cualquier contaminante físico, químico o biológico. * Se deberá cumplir con lo descrito en la legislación anexa y exigida para este producto.	* Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. * Decreto 1944 de 1996: Reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control. * NTC 267 Séptima Actualización: Establece los requisitos que debe cumplir la harina de trigo para consumo humano. * Resolución 5109 de 2005: 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 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. * Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. * Resolución 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. * Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. * Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. * Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. * Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. * Resolución 4125 de 1991: Reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 09 de 1979, en lo concerniente a los conservantes utilizados en alimentos. * Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.	* El empaque debe ser de polietileno o poliéster polietileno transparente, que resista la manipulación de acuerdo con el peso neto contenido. * La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración. * Se podrán empacar máximo 20 unidades por paquete.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. * Presencia de manchas. *Presencia de hongos. *Humedad excesiva. *Presencia de impurezas, partículas extrañas, puntos negros o cafés. *Peso inferior al declarado en rotulo. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica * Empaque con daño físico, mecánico, o cualquier tipo de defecto. *Adición de aditivos o conservantes no permitidos, o en proporciones mayores a las ermitidas. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. *Presencia de suciedad en el producto y/o empaque. *Mas de 20 unidades empacadas por paquete.
CEREAL DE MAÍZ EN HOJUELAS	*Color amarillo dorado homogéneo. *Olor característico a maíz tostado. *Sabor característico. *Textura crujiente y consistente. *Forma hojuelas de tamaño uniforme.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. * Resolución 5109: 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 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022 emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. *Resolución 4506 de 2013: Esta resolución establece los niveles máximos permitidos de contaminantes en alimentos destinados al consumo humano, incluyendo la harina de maíz precocida. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. Última	Bolsa plástica, transparente resistente y sellada. Rotulado y etiquetado según normatividad vigente	*Cereal quebrado, con suciedad, partículas extrañas, olor, color y sabor diferentes al característico. *Empaque, bolsas en mal estado, sin rótulo o con rotulado que no cumple con la normatividad, vencido, con moho, peso inferior al solicitado * Hojuelas pegajosas, reblandecidas o excesivamente duras.

ANEXO 2.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS DE LOS PAQUETES ALIMENTARIOS

GRUPO DE ALIMENTOS: HUEVOS Y DERIVADOS

	DESCRIPCIÓN.	LEGISLACIÓN A CUMPLIR.	EMPAQUE.	CRITERIOS DE RECHAZO.
HUEVO DE GALLINA TIPO A	*Producto de la ovulación de gallinas, destinados para consumo humano, limpio, color blanco o rosado, cáscara lisa, fuerte y homogénea, fresco, con olor y textura característicos. *Clasificado como tipo A o superior. *Con un peso ajustado a la clasificación del huevo. *El peso mínimo del huevo debe ser de 53g. *Temperatura de transporte y almacenamiento no superior a 25°C, ni inferior a 3°C. *Se deberá cumplir con lo descrito en la legislación anexa y exigida para este producto. *Vida útil: deberán tener mínimo 20 días de vida útil al momento de la entrega a la comunidad.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 834 de 2013: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano *Comunicado externo 4000-3312-20 de 2020: Recomendaciones para la Inspección, Vigilancia y Control Sanitario del Huevo en cascara para consumo humano en comercialización y uso en el sector gastronómico. *NTC 1240: Establece la clasificación y los requisitos de calidad que debe cumplir el huevo de gallina fresco para consumo humano.	*Paneles de cartón limpios y amarrados, recipientes de cartón o plástico limpios. *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Huevos rotos, con cáscara averiada y/o adherida al empaque, manchados en mas de un 25% de su superficie, sucios, con presencia de heces o plumas. *Presencia de manchas de sangre en su interior. *Yemas claras y no características. *Claras completamente acuosas y sin adherencia. *Vida útil: de menos de 20 días al momento de la entrega a la comunidad.

ANEXO 2.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS DE LOS PAQUETES ALIMENTARIOS

GRUPO DE ALIMENTOS: LEGUMINOSAS Y DERIVADOS

	DESCRIPCIÓN.	LEGISLACIÓN A CUMPLIR.	EMPAQUE.	CRITERIOS DE RECHAZO.
FRIJOL CARGAMANTO	*Conjunto de granos procedentes de la variedad del genero Phaseolus. *El Frijol debe ser variedad Cargamanto, tipo I, grado 2. *Características organolépticas propias del producto, grano grande, grueso y entero, en forma de riñón, con manchas propias del producto, firme al tacto. *Completamente limpio.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *NTC 871: Frijol. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.	* El empaque debe ser de Polipropileno o Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación y calidad del empaque, de acuerdo con el peso neto contenido. * Bolsa plástica transparente sellada de 500g * La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. * La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. *Empaque con daño físico, mecánico cualquier tipo de defecto. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. *Granos partidos o perforados. *Granos arrugados. *Presencia de suciedad en el producto y/o empaque. *Producto con evidencia de plagas o de daño causado por plagas. *Clasificación del producto diferente a la exigida en la descripción del producto.
FRIJOL LIMA O RADICAL	*Conjunto de granos procedentes de la variedad del genero Phaseolus. *El Frijol debe ser variedad lima o radical tipo I, grado 2. *Características organolépticas propias del producto, grano grande, grueso y entero, en forma de riñón, color rojo brillante característico, con manchas propias del producto, firme al tacto. *Completamente limpio.	* Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. * NTC 871: Frijol. * Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. * Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. * Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. * Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. * Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. * Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. * Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. * Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.	*El empaque debe ser de Polipropileno o Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación y calidad del empaque, de acuerdo con el peso neto contenido. *Bolsa plástica transparente sellada de 500g, *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. *La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. *Empaque con daño físico, mecánico cualquier tipo de defecto. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. *Granos partidos o perforados. *Granos arrugados. *Presencia de suciedad en el producto y/o empaque. *Producto con evidencia de plagas o de daño causado por plagas. *Clasificación del producto diferente a la exigida en la descripción del producto.

FRIJOL BLANCO (BLANQUILLO)	* Conjunto de granos procedentes de la variedad del genero Phaseolus. * El frijol debe ser variedad Blanquillo, tipo I, grado 1 o 2. * Características organolépticas propias del producto, grano pequeño y entero, en forma ovalada, color blanco crema característico, sin manchas, firme al tacto. * Completamente limpio.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *NTC 871: Frijol. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.	*El empaque debe ser de Polipropileno o Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación y calidad del empaque, de acuerdo con el peso neto contenido. *Bolsa plástica transparente sellada en empaque comercial por 500 gr, *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. *La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración.	* Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. * Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. * Empaque con daño físico, mecánico cualquier tipo de defecto. * Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. * Granos partidos o perforados. * Granos arrugados. * Presencia de suciedad en el producto y/o empaque. * Producto con evidencia de plagas o de daño causado por plagas. * Clasificación del producto diferente a la exigida en la descripción del producto.
LENTEJAS	*Lenteja verde (Lens suculenta). *Las lentejas deben ser variedad lenteja seca, tipo I, grado 2. *Humedad máximo del 14%. *Características organolépticas propias del producto, semillas semiredondas, color verde a marrón, pequeñas. *Semillas enteras. *Completamente limpias. *Semillas sin adición de ningún aditivo o conservante.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *NTC 937: Lentejas seca. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.	*El empaque debe ser de Polipropileno o Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación y calidad del empaque, de acuerdo con el peso neto contenido. *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. *La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. *Empaque con daño físico, mecánico cualquier tipo de defecto. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. *Semillas partidas o perforadas. *Semillas arrugadas. *Presencia de suciedad en el producto y/o empaque. *Producto con evidencia de plagas o de daño causado por plagas. *Clasificación del producto diferente a la exigida en la descripción del producto.

GARBANZO	*Granos procedentes de la especie Cicer arietinum L. *Los Garbanzos deben ser variedad Garbanzo seco, tipo I, grado 1 o 2. *Humedad máximo del 14%. *Características organolépticas propias del producto, grano redondo irregular, levemente arrugado, de color crema, limpio, entero, seco y duro a la presión. *Granos enteros. *Completamente limpios. *Granos sin adición de ningún aditivo o conservante.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *NTC 923: Garbanzos secos. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.	*El empaque debe ser de Polipropileno o Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación y calidad del empaque, de acuerdo con el peso neto contenido. *Bolsa plástica transparente sellada de 500g, con identificación del peso por bolsa. *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. *La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. *Empaque con daño físico, mecánico cualquier tipo de defecto. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. *Granos partidos o perforados. *Presencia de suciedad en el producto y/o empaque. *Producto con evidencia de plagas o de daño causado por plagas. *Clasificación del producto diferente a la exigida en la descripción del producto.
ARVEJA SECA	Tamaño, forma y color característicos de la variedad que se emplee. Grano redondo entero, con color característico, limpio, seco y duro a la presión. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013	Resolución 5109 de Resoluciones 5109 de diciembre 29 de la Resolución 683 de 2012 Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Bolsa plástica transparente sellada de 500g, con identificación del peso por bolsa. Rotulado y etiquetado según normatividad vigente.	Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, con impurezas, infectados o infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo. Exceder los límites de metales pesados o plaguicidas establecidos por el Codex alimentario, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014.

ANEXO 2.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS DE LOS PAQUETES ALIMENTARIOS

GRUPO DE ALIMENTOS: ACEITES Y GRASAS

	DESCRIPCIÓN.	LEGISLACIÓN A CUMPLIR.	EMPAQUE.	CRITERIOS DE RECHAZO.
ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA/GIRASOL/MAÍZ/CANOLA	*Producto alimenticio constituido por glicéridos de ácidos grasos, principalmente triglicéridos de origen vegetal, puede contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en las grasas o aceites. *Aceite puro de Girasol, soya, maíz o canola. *Características organolépticas propias del producto, líquido color amarillo claro a transparente, brillante, homogéneo, con viscosidad media, olor y sabor característicos *Los Aceites deben provenir de Establecimientos inscritos en la lista nacional de establecimientos del sector de aceites y grasas para consumo humano del Invima. *Sin adición de aditivos o conservantes no permitidos. *Adicionalmente debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y características de calidad exigidas para cada tipo de Aceite.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *Resolución 2154 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen y/o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones. *NTC 400: Grasas y Aceites animales y vegetales comestibles. Mezclas de Aceites vegetales comestibles. *Resolución 1619 de 2015: Establece el Sistema de Gestión de la Red Nacional de Laboratorios en los ejes estratégicos de Vigilancia en Salud Pública y de Gestión de Calidad *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir	*El producto podrá ser empacado en Envase primario de material PET (Tereftalato de Polietileno), apariencia traslucida, apto para contacto con alimentos por 1000 CC. *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. *La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Aceite puro de especies vegetales no incluidas en la descripción del producto. *Aceite de mezcla de dos o mas aceites vegetales no incluidas en la descripción del producto. *Características organolépticas diferentes a las de la descripción del producto. *Olores y/o sabores extraños o rancios. *Adición de aditivos y/o conservantes no permitidos. *Requisitos fisicoquímicos y/o características de calidad por fuera de los rangos exigidos en la descripción del producto, para cada tipo de Aceite. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. *Empaque con daño físico, mecánico, fugas o con cualquier tipo de defecto que ponga en riesgo la integridad e inocuidad del producto. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable.
MARGARINA	*Producto de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o animal (leche o derivados lácteos o marinos) y agua. *Controlada en grasas trans. *Con aditivos permitidos. *Sin azúcares añadidos. Características organolépticas propias del producto, textura suave, cremosa, esparcible, color amarillo suave, brillante y homogéneo, aroma lácteo, sabor característico. *Las Margarinas deben provenir de Establecimientos inscritos en la lista nacional de establecimientos del sector de aceites y grasas para consumo humano del Invima. *Libre de cualquier agente externo contaminante, de origen físico, químico o biológico. *Sin adición de aditivos o conservantes no permitidos. *Adicionalmente debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos exigidas para el tipo de producto.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *Resolución 2154 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen y/o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 2013 de 2020: Establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1619 de 2015: Establece el Sistema de Gestión de la Red Nacional de Laboratorios en los ejes estratégicos de Vigilancia en Salud Pública y de Gestión de Calidad *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir	*Pote plástico con cubierta metalizada y tapa plástica, apto para contacto con alimentos. *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. *La fecha de vencimiento y numero de lote deben garantizar que no sea posible su modificación o alteración.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Derretida o dura. *Con presencia de hongos. *Con presencia de grasas trans *Con presencia o emulsión de aceites de palma, coco o algodón. *Con peso inferior al rotulado *Características organolépticas diferentes a las de la descripción del producto. *Olores y/o sabores extraños o rancios. *Adición de aditivos y/o conservantes no permitidos. *Requisitos fisicoquímicos y/o características de calidad por fuera de los rangos exigidos en la descripción del producto. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. *Empaque con daño físico, mecánico, fugas o con cualquier tipo de defecto que ponga en riesgo la integridad e inocuidad del producto. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable.

ANEXO 2.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS DE LOS PAQUETES ALIMENTARIOS

GRUPO DE ALIMENTOS: MISCELÁNEOS

	DESCRIPCIÓN.	LEGISLACIÓN A CUMPLIR.	EMPAQUE.	CRITERIOS DE RECHAZO.
SAL YODADA	*Producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, purificada, refinada, yodada y fluorizada. *La sal para consumo humano deberá contener Yodo como yoduro en proporción de 50ppm a 100ppm, y Fluor como fluoruro en proporción de 180ppm a 220ppm. *Producto altamente higroscópico y soluble en agua. *Características organolépticas propias del producto, textura granular, color blanco cristalino, olor y sabor característicos. *Completamente limpia. *Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes: ferrocianuro de potasio, ferrocianuro de sodio y silicoaluminato de sodio, en proporciones máximas permitidas por la norma.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. * Decreto 547 de 1996: Reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro Sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia. *Decreto 698 de 1998: Modifica los artículos 23 y 24 del Decreto 547 de 1996. *Resolución 9553 de 1988: Establece la identificación a los empaques y envases de la sal para consumo humano. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas -	*Bolsa plástica Transparente, sellada, con peso de 500 gr *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Envase de vidrio. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. *Empaque con daño físico, mecánico cualquier tipo de defecto. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. *Presencia de suciedad en el producto y/o empaque.
COCOA EN POLVO	*Producto obtenido a partir de la molienda de la torta de cacao y la adición de otros ingredientes permitidos. *Debe ser de preparación instantánea. *El producto no podrá tener adición de azúcares, harinas, almidones, féculas, cascarillas, sustancias inertes, así como aditivos adicionales no autorizados en la legislación aplicable. *Características organolépticas propias del producto, polvo fino, color café intenso, olor característico, sabor a chocolate.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *Resolución 1511 de 2011: 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. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes	*Empaque metalizado, material laminado, sellado herméticamente. *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Humedad aparente o compactación del producto. *Adición de ingredientes no permitidos, según la descripción del producto. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. *Empaque con daño físico, mecánico cualquier tipo de defecto. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. * Presencia de suciedad en el producto y/o empaque.
CHOCOLATE AMARGO EN PASTA	Color café oscuro, en pasta, olor característico, homogéneo.	*NTC 792 (Última actualización). *Resolución 1511 de 2011 y otras que la modifiquen. *Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005. *Resolución 333 de 10 febrero de 2011 *Resolución 810 de 2021 *Resolución 2492 de 2022 emitidas por el Ministerio de la Protección Social y demás normatividad vigente.	Empaque comercial mínimo de 200 gr. Rotulado y etiquetado según normatividad	Humedad, color diferente al original, pérdida de olor, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, vencido y peso inferior al rotulado

ANEXO 2.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS DE LOS PAQUETES ALIMENTARIOS

GRUPO DE ALIMENTOS: PRODUCTOS AZÚCARADOS

	DESCRIPCIÓN.	LEGISLACIÓN A CUMPLIR.	EMPAQUE.	CRITERIOS DE RECHAZO.
PANELA	*Producto sólido de cualquier forma y presentación, proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar sin centrifugar, que contiene micro cristales anhedrales no visibles al ojo humano, manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa y minerales, no provenientes de la reconstitución de sus elementos. *Deber ser 100% caña de azúcar, no serán permitidos aditivos, conservantes, colorantes o ingredientes adicionales. *Características organolépticas propias del producto, color miel ámbar de diferentes tonalidades, textura dura y de consistencia exterior desmoronable, sabor característico, a caña de azúcar, dulce intenso. *La panela puede presentar diferentes colores dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agro ecológicas y del proceso de elaboración, por lo tanto el color no será un indicador de calidad. *No se permite la adición de azúcar o mieles, provenientes de Ingenios Azucareros, jarabes de maíz o producto reprocesado. *La panela debe ser producida en Trapiches paneleros regionales. *Debe ser libre de adición de hidrosulfito de sodio y/o otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. *Cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos exigidos para este tipo de producto.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. * NTC 1311 Tercera Actualización: Productos Agrícolas. Panela. * Resolución 779 de 2006: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 3462 DE 2008: Modifica el parágrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones. *Resolución 3544 de 2009: Modifica los Artículos 11 y 13 de la Resolución 779 de 2006. *Resolución 4121 de 2011: Modifica parcialmente la Resolución 779 de 2006. *Resolución 4217 de 2013: Modifica la Resolución 3544 de 2009. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio	*El empaque debe ser de Polipropileno o Polietileno y/o termo encogible, que resista la manipulación y calidad del empaque, de acuerdo con el peso neto contenido. *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. * Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. *Empaque con daño físico, mecánico cualquier tipo de defecto. *Adición de azúcar o mieles, , provenientes de Ingenios Azucareros, jarabes de maíz o producto reprocesado. *Adición de hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio, y/o otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. *Libre de cualquier contaminante físico, químico o biológico. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. *Presencia de suciedad en el producto y/o empaque. *Producto con evidencia de plagas o de daño causado por plagas.
AZUCAR REFINADA	*Producto obtenido por la purificación, decoloración, y recristalización del Azúcar crudo refinado. *Características organolépticas propias del producto, cristales sueltos, color blanco, sabor característico, dulce intenso. *Granos completamente limpios. *Adicionalmente debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos exigidos para este tipo de producto.	*Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *NTC 778 Quinta Actualización: Industrias Alimentarias. Azúcar Refinada. *Resolución 5109 de 2005: 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 683 de 2012: Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. *Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. *Resolución 2492 de 2022: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. *Resolución 32209 de 2020: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. *Resolución 4143 de 2012: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. *Resolución 4506 de 2013: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. *Resolución 1407 de 2022: establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. *Resolución 2906 de 2007: Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.	*El empaque debe ser de Polipropileno o Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación y calidad del empaque, de acuerdo con el peso neto contenido. *La etiqueta del producto deberá ajustarse a lo exigido en la legislación aplicable para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	*Características organolépticas (color, olor, sabor, textura) no propias del producto, diferentes a lo exigido en la descripción. *Presencia de cualquier tipo de contaminación, física, química o biológica. *Empaque con daño físico, mecánico cualquier tipo de defecto. *Etiquetado y rotulado ilegible, alterado o que no cumpla con lo requerido en la legislación aplicable. *Presencia de suciedad en el producto y/o empaque. *Producto con evidencia de plagas o de daño causado por plagas.