1. FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS TERMINADOS

1.1. FICHA TÉCNICA: BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA

Nombre Comercial	**BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. 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 2906 de 2007. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. Resolución 2674 de 2013. Por la cual se establecen 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 4506 de 2013. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 0719 de 2015. Por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Resolución 3709 de 2015. Por la cual se modifica parcialmente la resolución 4506 de 2013 modificada por la resolución 2671 de 2014. Resolución 810 de 2021. Por la cual se 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. 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 1407 de 2022. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que

PÚBLICA

Nombre Comercial	BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA
	deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. Resolución 254 de 2023. Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021. Codex – CXS 193-1995 (2019). Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. NTC 4433 de 2015. Microbiología Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción:** Alimento líquido a base de leche con harina de arroz, avena y quinua excelente fuente de vitaminas y minerales con sabor a vainilla natural, sometido a tratamiento de Ultra Alta Temperatura (UAT/UHT) El producto cuenta con Registro Sanitario RSA-0032696-2024 ***Fuente:*** *Dirección de Nutrición ICBF.* **Ingredientes:** Leche líquida, Harina de arroz, Agua, Azúcar, Harina de Avena, Harina de Quinua, Saborizante (Sabor a vainilla natural), Fosfato tricálcico, Espesante y Estabilizante (Carragenina, Carboxi Metil Celulosa (CMC), Ácido Ascórbico (Vitamina C), Hierro Aminoquelado, Zinc Aminoquelado, Maltodextrina, Niacinamida (Niacina), Vitamina A, Vitamina D, Vitamina B12, Mononitrato de Tiamina (Vitamina B1), Clorhidrato de Piridoxina (Vitamina B6), Sulfato de Cobre, Riboflavina (Vitamina B2) y Ácido Fólico.
Requisitos Generales	Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el Decreto – Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".* - Ausencia de sustancias adulterantes. - Ausencia de conservantes.

PÚBLICA

Nombre Comercial	BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA
	- Residuos de plaguicidas establecidos de acuerdo con los límites permitidos para las materias primas.

Requisitos Específicos

Características Organolépticas:

Parámetro	Característica
Apariencia	Líquido viscoso
Sabor	Característico a Bienestarina® Liquida Arroz, Avena, Quinua
Color	Crema
Olor	Lácteo, Característico a Bienestarina® Liquida Arroz, Avena, Quinua

Fuente: *Construcción basada en las características del producto.*

Características Fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Proteína, %	3,5	-
Materia Grasa Láctea, %	2,25	-
Fibra dietaría, %	-	3,0
Acidez expresada como ácido láctico % m/v	-	0,17
Densidad	1,040	1,063
pH 20 °C	6,0	7,0

Fuente: *Construcción basada en resultados históricos.*

Características Microbiológicas:

Parámetro	m	M
Prueba de esterilidad comercial	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C	

Fuente: *Basado en la Resolución 1407:2022 – numeral 7.3*

Notas aclaratorias:

PÚBLICA

Nombre Comercial	BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA

- Se deberá presentar el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas.
- Se deberá dar cumplimiento a la Resolución 1407:2022.
- **Prueba de esterilidad comercial**: incubar durante 10 días y realizar la siembra, según la NTC 4433, no debe presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. El contratista podrá movilizar el producto liberado por el método Celsis. Lo anterior buscando una optimización de los tiempos del proceso logístico. La distribución hacia los puntos de entrega se iniciará al momento de contar con los resultados que reflejen el cumplimiento de la prueba de esterilidad comercial.

Contaminantes:

Contaminantes	Límite máximo
Acrilonitrilo, mg/kg[1]	0,02
Melamina, mg/kg[2]	2,5
Monómero de cloruro de vinilo, mg/kg[3]	0,01

Fuente: *Resolución 4506:2013 – [1]numeral 15.1, [2]numeral 16.1, [3]numeral 17.1.*

Notas aclaratorias:
- Estos análisis deben ser realizados por parte del productor con periodicidad anual, y una vez realizados socializarlos a las partes interesadas.

MATERIAS PRIMAS Y COMPOSICIÓN

Las materias primas que se utilizan para la producción se encuentran en las siguientes proporciones y especificaciones:

Materia Prima	Participación, % m/m	Especificaciones
Leche entera cruda	90,591000	Entera de Vaca
Harina de arroz	3,117000	Precocida
Agua	2,155000	Potable
Azúcar	1,800000	Granulada
Harina de Avena	1,000000	Extruida
Harina de Quinua	1,000000	Precocida
Sabor Vainilla Natural	0,200000	Sabor natural
Fosfato Tricálcico	0,077000	Grado Alimenticio
Espesante y estabilizante (Carragenina, Carboxi Metil Celulosa (CMC)	0,020000	Agente texturizante
Vitamina C	0,016920	Ácido Ascórbico

Nombre Comercial	BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA

Hierro Aminoquelado	0,007500	Hierro Aminoquelado
Zinc Aminoquelado	0,007500	Zinc Aminoquelado
Maltodextrina	0,002250	Excipiente
Total Premezcla de Vitaminas y minerales listados a continuación	0,040	-
Vitamina B3	0.001740	Niacinamida (Niacina)
Vitamina A	0,001410	Vitamina A Palmitato Polvo 250
Vitamina D	0,001400	Dry Vitamina D3 100 SD/S
Vitamina B12	0,000330	Vitamina B12 0,1% Cianocobalamina
Vitamina B1	0,000310	Mononitrato de Tiamina
Vitamina B6	0,000210	Clorhidrato de Piridoxina
Cobre	0,000200	Sulfato de cobre
Vitamina B2	0,000170	Riboflavina
Ácido Fólico	0,000060	Ácido Fólico
Total	**100**	

Especificaciones Nutricionales:

En 200 ml de producto, el aporte nutricional y el rango de tolerancia para control de calidad deberá ser de:

Nutrientes	Por 200 ml	Valor mínimo	Valor máximo
Calorías, kcal	153	122,40	183,60
Grasa total, g	5,0	4,00	6,00
Grasa saturada, g	3,5	2,80	4,20
Grasas trans, mg	190	-	228,0
Carbohidratos totales, g	19	15,2	28,5
Fibra dietaría total, g	2,0	1,60	5,00
Azúcares totales, g	10	8,00	12,00
Azúcares Añadidos, g	3,8	-	3,80
Proteína total, g	7,0	5,60	8,40
Sodio, mg	160	-	192,00
Vitamina A, µg ER*	122	97,60	600,00
Vitamina C, mg*	9,0	7,20	400,00
Calcio, mg *	290	232,00	2500,00
Hierro, mg*	3,0	2,40	40,00
Vitamina D, UI*	245,0	196,00	2500,00
Vitamina B1, mg	0,3	0,24	3,10
Vitamina B2, mg	0,3	0,24	0,70
Niacina, mg*	3,0	2,40	10,00

PUBLICA

Nombre Comercial	BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA

Vitamina B6, mg*	0,3	0,24	30,00
Ácido fólico, µg*	85	68,00	180,00
Vitamina B12, µg	0,5	0,40	0,80
Fosforo, mg*	200	160,00	3000,00
Zinc, mg*	3,0	2,40	7,00
Cobre, µg*	150	120,00	1000,00

*Los nutrientes marcados en la tabla anterior con un (*) no deberán superar por porción (200 ml) de la Bienestarina® liquida arroz, avena, y quinua el UL/día indicado en la resolución 3803 de 2016.

Notas aclaratorias:

- Los valores máximos y mínimos se establecieron a partir de distintas fuentes según el tipo de nutriente, se consideraron los promedios máximos y mínimos de laboratorio, cálculos a partir de las fuentes teóricas y los rangos de tolerancia establecidos en la resolución 810 de 2021 (Articulo 10.6) para la declaración de nutrientes.

La tabla nutricional declarada en el empaque de la Bienestarina Liquida Arroz, Avena, Quinua deberá contener la siguiente información ajustada a las normas de etiquetado nutricional vigentes:

Nutriente	Valor declarado Por 100 ml	Valor declarado Por porción (200 ml)
Calorías	77 kcal	153 kcal
Grasa Total	2.5 g	5.0 g
Grasa Saturada	1.8 g	3.5 g
Grasa Trans	95 mg	190 mg
Carbohidratos Totales	9.5 g	19 g
Fibra Dietaría	1.0 g	2.0 g
Azúcares Totales	5.2 g	10 g
Azúcares Añadidos	1.8 g	3.8 g
Proteína	3.5 g	7.0 g
Sodio	80 mg	160 mg
Vitamina A	61 µg ER	122 µg ER
Vitamina C	4.5 mg	9.0 mg
Calcio	145 mg	290 mg
Hierro	1.5 mg	3.0 mg
Vitamina D	123 UI	245 UI
Vitamina B1	0.15 mg	0.30 mg
Vitamina B2	0.15 mg	0.30 mg
Niacina	1.5 mg	3.0 mg

PÚBLICA

Nombre Comercial	**BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA**
	<table><tr><td>Vitamina B6</td><td>0.15 mg</td><td>0.30 mg</td></tr><tr><td>Ácido Fólico</td><td>43 µg</td><td>85 µg</td></tr><tr><td>Vitamina B12</td><td>0.25 µg</td><td>0.50 µg</td></tr><tr><td>Fosforo</td><td>100 mg</td><td>200 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>1.5 mg</td><td>3.0 mg</td></tr><tr><td>Cobre</td><td>75 µg</td><td>150 µg</td></tr></table>
Requisitos del productor y/o producto	Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."*. y todas las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado*: • Nombre • Lista de ingredientes • Declaración de alérgenos • Contenido neto • Nombre y dirección del fabricante • País de origen • Identificación del lote (L / lote) • Fecha de vencimiento o de duración mínima • (DD/MM/AA) (grabado o marcado) • Condiciones de conservación *en idioma español
Empaque y rotulado	**EMPAQUE PRIMARIO:** Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"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 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se 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".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

PÚBLICA

Nombre Comercial	**BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA**
	Rotulado: Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • Resolución 5109 de 2005, del Ministerio de la Protección Social, *"por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* • Resolución 810 de 2021, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se 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, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"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 254 de 2023, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **EMPAQUE SECUNDARIO:** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: Resolución 834 de 2012. Por la cual se 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. **Notas aclaratorias:** - El diseño gráfico de los empaques primario y secundario de la Bienestarina Liquida Arroz, Avena, Quinua, debe cumplir con las especificaciones técnicas y de imagen institucional establecidas por la Dirección de Nutrición y la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Conservación,	**Almacenamiento:** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

PÚBLICA

Nombre Comercial	BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA
almacenamiento y transporte	• El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. • Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estás áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. **Transporte:** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. • Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo vigente, expedida y firmada por la autoridad sanitaria.
Vida útil	Seis (6) meses a partir de la fecha de producción.
Presentación	• **Empaque primario:** El producto Bienestarina Liquida Arroz, Avena, Quinua debe estar empacado en empaque multicapas rígido y aséptico para bebidas esterilizadas UHT con capacidad de 200 y 1000 mililitros. • **Empaque secundario:** Se empaca en cajas de cartón corrugado: Para 200 ml contenido neto de 8 kg. Cada caja contendrá 36 unidades de 200 ml

PÚBLICA

Nombre Comercial	BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA
	neto Para 1000 ml contenido neto de 14 kg. Cada caja contendrá 12 unidades de 1000 ml neto **Nota:** actualmente se maneja esta presentación, pero previa revisión y aprobación se podrá ajustar, sin exceder el límite de carga por parte del personal manipulador de alimentos.

PÚBLICA

1.2 FICHA TÉCNICA: BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO

Nombre Comercial	BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. 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 2906 de 2007. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. Resolución 2674 de 2013. Por la cual se establecen 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 4506 de 2013. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 3929 de 2013. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional. Resolución 0719 de 2015. Por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Resolución 3709 de 2015. Por la cual se modifica parcialmente la resolución 4506 de 2013 modificada por la resolución 2671 de 2014. Resolución 810 de 2021. Por la cual se 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. Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37

PÚBLICA

Nombre Comercial	BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO
	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 1407 de 2022. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. Resolución 254 de 2023. Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021. Codex – CXS 193-1995 (2019). Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. NTC 4433 de 2015. Microbiología Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción:** Alimento líquido a base de leche con pulpa de mango y harina de arroz, buena fuente de vitaminas y minerales. Sometido a tratamiento de Ultra Alta Temperatura (UAT/UHT) El producto cuenta con Registro Sanitario No. RSA-0034661-2024 ***Fuente:*** *Dirección de Nutrición ICBF.* **Nota aclaratoria:** La declaración “Buena fuente de vitaminas y minerales” es acorde con el grupo poblacional, niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, de acuerdo con lo establecido en la Resolución de etiquetado nutricional No. 810 de 2021. **Ingredientes:** Leche líquida, Pulpa de mango, Agua, Harina de arroz, Azúcar, Fosfato tricálcico, Espesante y Estabilizante (Carragenina, Carboxi Metil Celulosa (CMC), Ácido Ascórbico (Vitamina C), Hierro Aminoquelado, Zinc Aminoquelado,

PÚBLICA

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO**
	Maltodextrina, Niacinamida (Niacina), Vitamina A, Vitamina D, Vitamina B12, Mononitrato de Tiamina (Vitamina B1), Clorhidrato de Piridoxina (Vitamina B6), Sulfato de Cobre, Riboflavina (Vitamina B2) y Ácido Fólico.
Requisitos Generales	Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".* - Ausencia de sustancias adulterantes. - Ausencia de conservantes. - Residuos de plaguicidas establecidos de acuerdo con los límites permitidos para las materias primas.
Requisitos Específicos	**Características Organolépticas:**

Parámetro	Característica
Apariencia	Líquido viscoso
Color	Crema o color amarillo
Olor	Lácteo, Característico a Bienestarina® Líquida con pulpa de mango
Sabor	Característico a Bienestarina® Líquida con pulpa de mango

Fuente: *Construcción basada en las características del producto.*

Características Fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Proteína, % m/v	2,6	-
Materia Grasa Láctea, %	2,25	-
Acidez expresada como ácido láctico % m/v	-	0,185
Densidad	1,040	1,063
pH 20 °C	6,0	7,0

Fuente: *Construcción basada en cálculos a partir de fuentes teóricas y resultados preliminares de laboratorio.*

PÚBLICA

Nombre Comercial	BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO

Características Microbiológicas:

Parámetro	m	M
Prueba de esterilidad comercial	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C	

Fuente: *Basado en la Resolución 1407:2022 – numeral 7.3*

Notas aclaratorias:

- Se deberá presentar el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas.

- Se deberá dar cumplimiento a la Resolución 1407:2022.

- **Prueba de esterilidad comercial:** incubar durante 10 días y realizar la siembra, según la NTC 4433, no debe presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. El contratista podrá movilizar el producto liberado por el método Celsis. Lo anterior buscando una optimización de los tiempos del proceso logístico. La distribución hacia los puntos de entrega se iniciará al momento de contar con los resultados que reflejen el cumplimiento de la prueba de esterilidad comercial.

Contaminantes:

Contaminantes	Límite máximo
Acrilonitrilo, mg/kg[1]	0,02
Melamina, mg/kg[2]	2,5
Monómero de cloruro de vinilo, mg/kg[3]	0,01

Fuente: *Resolución 4506:2013 – [1]numeral 15.1, [2]numeral 16.1, [3]numeral 17.1.*

Notas aclaratorias:

- Estos análisis deben ser realizados por parte del productor con periodicidad anual, y una vez realizados socializarlos a las partes interesadas.

PÚBLICA

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO**

MATERIAS PRIMAS Y COMPOSICIÓN

Las materias primas que se utilizan para la producción se encuentran en las siguientes proporciones y especificaciones:

Materia Prima	Participación, % m/m	Especificaciones
Leche cruda de vaca	80,408000	Entera
Pulpa de mango	14,000000	Pasteurizada
Agua	2,155000	Potable
Harina de arroz	2,000000	Precocida
Azúcar	1,300000	Granulada
Fosfato Tricálcico	0,077000	Grado Alimenticio
Espesante y estabilizante (Carragenina, Carboxi Metil Celulosa (CMC)	0,020000	Agente texturizante
Total premezcla de vitaminas y minerales, listados a continuación:	0,040	-
Vitamina C	0,016920	Ácido Ascórbico
Hierro Aminoquelado	0,007500	Aminoquelado
Zinc Aminoquelado	0,007500	Aminoquelado
Maltodextrina	0,002250	Excipiente
Vitamina B3	0,001740	Niacinamida (Niacina)
Vitamina A	0,001410	Palmitato
Vitamina D	0,001400	Vitamina D3
Vitamina B12	0,000330	Vitamina B12 0,1% Cianocobalamina
Vitamina B1	0,000310	Mononitrato de Tiamina
Vitamina B6	0,000210	Clorhidrato de Piridoxina
Cobre	0,000200	Sulfato de cobre
Vitamina B2	0,000170	Riboflavina
Ácido Fólico	0,000060	Ácido Fólico
Total	**100**	

Fuente: *Construcción basada en las características del producto.*

PÚBLICA

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO**

Especificaciones Nutricionales:

En 200 ml de producto, el aporte nutricional y el rango de tolerancia para control de calidad deberá ser de:

Nutrientes	Por 200 ml	Valor mínimo	Valor máximo
Calorías, kcal	141	-	169,2
Grasa total, g	5,5	-	6,6
Grasa saturada, g	3,2	-	3,84
Grasas trans, mg	189	-	226,8
Carbohidratos totales, g	17	13,6	-
Fibra dietaría total, g	0,1	0,08	-
Azúcares totales, g	13	-	15,6
Azúcares Añadidos, g	2,7	-	2,7
Proteína total, g	5,7	5,2	-
Sodio, mg	110	-	132
Vitamina A, µg ER*	122	97,60	600,00
Vitamina C, mg*	9,0	7,20	400,00
Calcio, mg *	263	210,0	2500,00
Hierro, mg*	3,0	2,40	40,00
Vitamina D, UI*	245	196,00	2500,00
Vitamina B1, mg	0,3	0,24	3,10
Vitamina B2, mg	0,3	0,24	0,70
Niacina, mg*	3,0	2,40	10,00
Vitamina B6, mg*	0.3	0,24	30,00
Ácido fólico, µg*	85	68,00	180,00
Vitamina B12, µg	0.5	0,40	0,80
Fosforo, mg*	192	153,60	3000,00
Zinc, mg*	3,0	2,40	7,00
Cobre, µg*	150	120,00	1000,00

***Fuente**: Construcción basada en fuentes teóricas y rangos de tolerancia establecidos en la resolución 810 de 2021.*

PÚBLICA

Nombre Comercial	BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO

Notas aclaratorias:

-Los nutrientes marcados en la tabla anterior con un (*) no deberán superar por porción (200 ml) de la Bienestarina® líquida con pulpa de mango el UL/día indicado en la resolución 3803 de 2016.

-Los valores por 100 g se establecieron de acuerdo con cálculos a partir de fuentes teóricas mientras que los valores mínimos y máximos se establecieron a partir de los rangos de tolerancia establecidos en la Resolución 810 de 2021 (Articulo 10.6) para la declaración de nutrientes y al tratarse de la misma premezcla de vitaminas y minerales, los máximos y mínimos para los micronutrientes de la Bienestarina® líquida con pulpa de mango se establecieron acorde con promedios de resultados de laboratorio de la Bienestarina® líquida arroz, avena y quinua.

La tabla nutricional declarada en el empaque de la Bienestarina Liquida con pulpa de mango, deberá contener la siguiente información ajustada a las normas de etiquetado nutricional vigentes:

Nutriente	Valor declarado Por 100 ml	Valor declarado Por porción (200 ml)
Calorías	70 kcal	141 kcal
Grasa Total	2.7 g	5.5 g
Grasa Saturada	1.6 g	3.2 g
Grasa Trans	95 mg	189 mg
Carbohidratos Totales	8.6 g	17 g
Fibra Dietaría	0 g	0.1 g
Azúcares Totales	6.2 g	13 g
Azúcares Añadidos	1.4 g	2.7 g
Proteína	2.9 g	5.7 g
Sodio	55 mg	110 mg
Vitamina A	61 µg ER	122 µg ER
Vitamina C	4.5 mg	9.0 mg
Calcio	131 mg	263 mg
Hierro	1.5 mg	3.0 mg
Vitamina D	123 UI	245 UI
Vitamina B1	0.15 mg	0.30 mg
Vitamina B2	0.15 mg	0.30 mg
Niacina	1.5 mg	3.0 mg
Vitamina B6	0.15 mg	0.30 mg
Ácido Fólico	43 µg	85 µg

PÚBLICA

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO**
	<table><tr><td>Vitamina B12</td><td>0.25 µg</td><td>0.50 µg</td></tr><tr><td>Fosforo</td><td>96 mg</td><td>192 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>1.5 mg</td><td>3.0 mg</td></tr><tr><td>Cobre</td><td>75 µg</td><td>150 µg</td></tr></table> ***Fuente**: Construcción basada en la declaración de nutrientes de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.*
Requisitos del productor y/o producto	Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."*. y todas las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado*: • Nombre • Lista de ingredientes • Declaración de alérgenos • Contenido neto • Nombre y dirección del fabricante • País de origen • Identificación del lote (L / lote) • Fecha de vencimiento o de duración mínima (DD/MM/AA) (grabado o marcado) • Condiciones de conservación *En idioma español
Empaque y rotulado	**EMPAQUE PRIMARIO:** Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"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 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se 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".*

PÚBLICA

Nombre Comercial	BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO
	Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **Rotulado:** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • Resolución 5109 de 2005, del Ministerio de la Protección Social, *"por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* • Resolución 810 de 2021, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se 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, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"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 254 de 2023, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021"*. Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **EMPAQUE SECUNDARIO:** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: Resolución 834 de 2012. Por la cual se 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. **Notas aclaratorias:** - El diseño gráfico de los empaques primario y secundario de la Bienestarina® líquida con pulpa de mango, debe cumplir con las especificaciones técnicas y de imagen institucional establecidas por la Dirección de Nutrición y la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

PÚBLICA

Nombre Comercial	**BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO**
Conservación, almacenamiento y transporte	**Almacenamiento:** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. • Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estás áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. **Transporte:** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. • Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo vigente, expedida y firmada por la autoridad sanitaria.
Vida útil	Seis (6) meses a partir de la fecha de producción.
Presentación	• **Empaque primario:** El producto Bienestarina Liquida con pulpa de mango debe estar empacado en empaque multicapas rígido y aséptico para bebidas esterilizadas UHT con capacidad de 200 y 1000 mililitros.

PUBLICA

Nombre Comercial	BIENESTARINA® LIQUIDA CON PULPA DE MANGO
	• **Empaque secundario:** Se empaca en cajas de cartón corrugado: Para 200 ml contenido neto de 8 kg. Cada caja contendrá 36 unidades de 200 ml neto Para 1000 ml contenido neto de 14 kg. Cada caja contendrá 12 unidades de 1000 ml neto **Nota:** actualmente se maneja esta presentación, pero previa revisión y aprobación se podrá ajustar, sin exceder el límite de carga por parte del personal manipulador de alimentos.

PÚBLICA

2. FICHAS TÉCNICAS MATERIAS PRIMAS

2.1. FICHA TÉCNICA: LECHE ENTERA CRUDA PARA BIENESTARINA LIQUIDA

Nombre Comercial	**LECHE ENTERA CRUDA**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: • Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. • Decreto 616 de 2006. Ministerio de Protección Social, 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. • Resolución 2906 de 2007. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. • Resolución 4142 de 2012. Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. • Resolución 1382 de 2013. Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano. • Resolución 2674 de 2013. Por la cual se establecen 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 4506 de 2013. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. • Resolución 0719 de 2015. Por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

PÚBLICA

Nombre Comercial	**LECHE ENTERA CRUDA**
	• Resolución 3709 de 2015. Por la cual se modifica parcialmente la resolución 4506 de 2013 modificada por la resolución 2671 de 2014. • Resolución 2270 de 2023. Por la cual se establecen criterios para el ejercicio de las funciones de Inspección y Control del INVIMA en relación con la prohibición contenida en el numeral 1° del artículo 14 del Decreto 616 de 2006. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones.
Generalidades	**Descripción:** Leche que no ha sido sometida a ningún tipo de termización ni higienización. ***Fuente:*** *Decreto 616 de 2006.*
Requisitos Generales	Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el Decreto – Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".* - Ausencia de sustancias adulterantes - Ausencia de aditivos. - Ausencia de conservantes.
Requisitos Específicos	**Características Organolépticas:**

Parámetro	Característica
Apariencia	Propio de la leche entera cruda de vaca.
Color	Propio de la leche entera cruda de vaca.
Olor	Propio de la leche entera cruda de vaca.

Fuente: *Construcción basada en Decreto 616:2006*

PUBLICA

Nombre Comercial	LECHE ENTERA CRUDA

Características Fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Grasa % m/v	3.00	-
Extracto seco total % m / m	11.30	-
Extracto seco desengrasado% m/m	8.30	-
Densidad 15/15°C g/ml	1.030	1.033
Índice Lactométrico	8.40	-
Acidez expresada como ácido láctico %m/v	0.13	0.17
Índice crioscópico °C	-0.530	-0.510
Índice crioscópico °H	-0.550	-0.530

Fuente: *Decreto 616 de 2006*

Condiciones de la leche cruda

Debe presentar estabilidad proteica en presencia de alcohol 68% m/m o 75% v/v.

Cuando es materia prima para leche UHT o ultrapasteurizada debe presentar estabilidad proteica en presencia de alcohol al 78%v/v.

- No debe presentar residuos de antibióticos en niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria competente de acuerdo con la metodología que se adopte a nivel nacional. (Resolución 1382 de 2013. Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano y aquellas que la modifiquen)

No se permite la adición de lactosueros a la leche en todas las etapas de la cadena productiva.

Notas aclaratorias:
- El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas y organolépticas.

PUBLICA

Nombre Comercial	LECHE ENTERA CRUDA

- El proveedor podrá presentar registros del control microbiológico de la leche cruda.

Contaminantes:

Contaminantes	Límite máximo
Acrilonitrilo, mg/kg [1]	0,02
Melamina, mg/kg [2]	2,5
Monómero de cloruro de vinilo, mg/kg [3]	0,01

Fuente: *Resolución 4506:2013 – [1]numeral 15.1, [2]numeral 16.1, [3]numeral 17.1*

Micotoxínas:

Contaminantes	Límite máximo
Aflatoxina M1, µg/kg	0,50

Fuente: *Resolución 4506:2013 - [1]numeral 3.1*

Metales pesados:

Contaminantes	Límite máximo
Plomo, mg/kg peso fresco	0,020

Fuente: *Resolución 4506:2013 - [1]numeral 11.1*

Plaguicidas:

Plaguicidas	LMR
Abamectin (también utilizado como medicamento veterinario), mg/kg	0.05
Bifentrin, mg/kg	0.005
Ciflutrin (también utilizado como medicamento veterinario), mg/kg	0.01 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
Clofentezina, mg/kg	0.01*
Clormequat, mg/kg	0.5
Difenilamina, mg/kg	0.0004* F
Dimetoato, mg/kg	0.05*
Disulfoton, mg/kg	0.01
Etefon, mg/kg	0.05*
Fenbuconazol, mg/kg	0.05*

PÚBLICA

Nombre Comercial	**LECHE ENTERA CRUDA**

Fenpiroximato, mg/kg	0.005* F
Fenpropatrin, mg/kg	0.1 F
Fipronil, mg/kg	0.02
Flumetrina, mg/kg	0.05 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
Flusilazol, mg/kg	0.01 *
Miclobutanilo, mg/kg	0.01*
Penconazol, mg/kg	0.01*
Piperonil butoxido, mg/kg	0.2 F
Spinosad, mg/kg	1.0 El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
Tebuconazol, mg/kg	0.01*
Tiabendazol (también utilizado como medicamento veterinario), mg/kg	0.2
Triazofos, mg/kg	0.01*
VInclozolin mg/kg	0.05*

(*): Dosis *en el límite de determinación o próxima al mismo.*

F (para las leches): El residuo es liposoluble y los LMR para los productos lácteos se obtienen según lo explicado en el "Límites Máximos del Codex para Residuos/Límites Máximos del Codex para Residuos Extraños Presentes en la Leche y los Productos Lácteos".

LMR: Límite Máximo de Residuos.

Fuente: *Resolución 2906:2007*

Notas aclaratorias:

- Estos análisis deben ser realizados por parte del proveedor con periodicidad anual, y una vez realizados socializarlos a las partes interesadas.

Requisitos del productor y/o producto

- Cumplir con el Decreto 616 de 2006. Ministerio de Protección Social, 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.
- Resolución 4142 de 2012. Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

Empaque y

PÚBLICA

Nombre Comercial	**LECHE ENTERA CRUDA**
rotulado	• La leche se debe transportarse al centro de acopio en cantinas o tanques diseñados para ese fin, o preferiblemente en vehículos carrotanques isotérmicos de acero inoxidable. No se permite el uso de recipientes plásticos.
Conservación, almacenamiento y transporte	**Almacenamiento:** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. • Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estás áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. • Las plantas de enfriamiento o centro de acopio deben cumplir con las condiciones establecidas en el Decreto 3075 de 1997 o las disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Inmediatamente después de llegar a la sala de recepción, la leche debe refrigerarse a una temperatura de 4°C +/- 2°C y transportarse a las plantas de procesamiento antes de 48 horas. **Transporte:** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. • Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo vigente, expedida y firmada por la autoridad sanitaria. • El transporte de leche cruda, proveniente de los hatos, con destino a los

PÚBLICA

Nombre Comercial	LECHE ENTERA CRUDA
	establecimientos a que se refiere el presente reglamento técnico, podrá hacerse: En carro tanques. En vehículos dotados con recipientes apropiados para este fin. • El transporte de leche proveniente de las plantas para enfriamiento o centrales de recolección, con destino a plantas para procesamiento de leche, sólo podrá hacerse en carrotanques isotérmicos o vehículos con sistemas de refrigeración que garanticen una temperatura menor a 10 ° C en la leche. (leche cruda enfriada) • La leche debe refrigerarse a 4° C +/- 2°C inmediatamente después del ordeño o entregarse a las plantas de enfriamiento o procesamiento en el menor tiempo posible, garantizando la conservación e inocuidad. La leche debe transportarse al centro de acopio en cantinas o tanques diseñados para ese fin, o preferiblemente en vehículos carrotanques isotérmicos de acero inoxidable. No se permite el uso de recipientes plásticos. • El acceso de personal y vehículos al lugar de recogida debe ser adecuado para garantizar la oportuna recolección, mínima manipulación y evitar la contaminación de la leche. • Previamente a la recolección de la leche, el personal que realiza la recolección en el hato individual debe hacer inspección organoléptica de la leche (olor, color y aspecto). El transportador de leche tomará muestras de leche cruda, y las transportará refrigeradas, con el propósito de verificar su calidad en el laboratorio. • El personal encargado de recoger y transportar la leche no debe entrar en los establos u otros lugares donde se alojan los animales o a sitios donde hay estiércol; si la ropa o calzado se llegase a contaminar con estiércol u otras sustancias, estos deben cambiarse o limpiarse antes de continuar con su trabajo. • El personal encargado de recoger y transportar leche cruda se ceñirá a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, en lo referente al transporte y personal manipulador de alimentos. • Los carrotanques isotérmicos y vehículos con sistemas de refrigeración destinados para el transporte de leche cruda además de los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, deberán cumplir con los siguientes:

PÚBLICA

Nombre Comercial	LECHE ENTERA CRUDA
	Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire. La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor. Las esclusas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.
Vida útil	Dos (2) a tres (3) días conservadas a 4°C +/- 2°C inmediatamente después del ordeño.
Presentación a granel	Los tanques destinados al almacenamiento de leche cruda enfriada deben: • Ser utilizados únicamente para este fin. • Tener capacidad suficiente para este fin. • Estar dispuestos en tal forma que faciliten la circulación, el control y aseo de los mismos, los cuales pueden ser verticales u horizontales. • Encontrarse provistos del equipo de graduación, agitador, mecanismo de toma muestra, termómetro y sistema que permita su aseo interno. • Estar identificados. • Los reductores de los agitadores de los tanques de almacenamiento deberían utilizar lubricantes grado alimenticio.

PUBLICA

2.2 FICHA TÉCNICA: AZÚCAR

Nombre Comercial	**AZUCAR (BLANCO ESPECIAL)**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. 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 2674 de 2013. Por la cual se establecen 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 4506 de 2013. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 0719 de 2015. Por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Resolución 3709 de 2015. Por la cual se modifica parcialmente la resolución 4506 de 2013 modificada por la resolución 2671 de 2014. Resolución 1407 de 2022. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. Codex – CXS 212-99 (2022). Norma para los azúcares. Codex – CXS 193-1995 (2019). Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

PUBLICA

Nombre Comercial	**AZUCAR (BLANCO ESPECIAL)**
	NTC 2085 de 2020. Azúcar blanco especial. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción:** Denominación común del producto constituido principalmente por Sacarosa que se extrae de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L.) o de la remolacha azucarera (Beta vulgaris L.) u otros productos naturales que la contengan. Se incluye el azúcar blanco, azúcar blanco especial, azúcar crudo (azúcar moreno), azúcar refinado. ***Fuente:*** *Basado en Resolución 1407 de 2022.*
Requisitos Generales	Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el Decreto – Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".* - Ausencia de sustancias adulterantes. - Ausencia de conservantes.
Requisitos Específicos	**Características Organolépticas:** **Parámetro** / **Característica** Apariencia: Granulada Color: Característico al azúcar blanco Olor: Característico al azúcar blanco ***Fuente:*** *Construcción basada en las características del producto.*

PÚBLICA

Nombre Comercial	AZUCAR (BLANCO ESPECIAL)

Características Fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Polarización 20° C (°Z)	99,60	-
Cenizas conductimétricas %, m/m*	-	0,10
Humedad (granulado), % m/m	-	0,060
Color a 420 nm (UI)	-	180
Turbiedad a 420 mm (UI)	-	80
Dióxido de azufre (SO_2) (mg/kg)	-	<10
Azúcares reductores, % m/m	-	0,10

Fuente: *NTC 2085:2020 *Codex - CXS 212 - 99 (2022)*

Características Microbiológicas:

Parámetro técnica de recuento en placa	Valor
Aerobios mesófilos, ufc/g	Máx. 20
Mohos, ufc/g	Máx. 20
Levaduras, ufc/g	Máx. 20
Coliformes, ufc/g	<10
Escherichia coli. ufc/g *(1)*	<10

Fuente: *Basado en la Resolución 1407:2022 – numeral 1.1, teniendo en cuenta "m" (2)*

(1) Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
(2) Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

Notas aclaratorias:

- El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas.

- El proveedor deberá socializar el cumplimiento de la Resolución 1407:2022 cuando este sea solicitado.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Nombre Comercial	AZUCAR (BLANCO ESPECIAL)
	Contaminantes: **Contaminantes** / **Límite máximo** Plomo, mg/kg * — 0,1 Acrilonitrilo, mg/kg** [1] — 0,02 Melamina, mg/kg** [2] — 2,5 Monómero de cloruro de vinilo, mg/kg** [3] — 0,01 ***Fuente:*** ** Codex – CXS 193-1995 (2019) ** Resolución 4506:2013 – [1]numeral 15.1, [2]numeral 16.1, [3]numeral 17.1.* **Notas aclaratorias:** - Estos análisis deben ser realizados por parte del proveedor con periodicidad anual, y una vez realizados socializarlos a las partes interesadas.
Requisitos del productor y/o producto	Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."*. y todas las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado*: • Nombre • Lista de ingredientes y alérgenos (si aplica) • Contenido neto • Nombre y dirección del fabricante • País de origen • Identificación del lote (L / lote) • Fecha de vencimiento o de duración mínima • (DD/MM/AA) (grabado o marcado) • Condiciones de conservación *en idioma español

PÚBLICA

Nombre Comercial	AZUCAR (BLANCO ESPECIAL)
Empaque y rotulado	**EMPAQUE PRIMARIO:** Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"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 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se 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, *"Por la cual se 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".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **Rotulado** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • Resolución 5109 de 2005, del Ministerio de la Protección Social, *"por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
Conservación, almacenamiento y transporte	**Almacenamiento:** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos.

PÚBLICA

Nombre Comercial	**AZUCAR (BLANCO ESPECIAL)**
	• Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estás áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. **Transporte:** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. • Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo vigente, expedida y firmada por la autoridad sanitaria.
Vida útil	Mínimo doce (12) meses a partir de la fecha de producción.
Presentación	Saco de papel o polipropileno por máximo 25 Kg con o sin bolsa de polietileno interna. **Nota:** actualmente se maneja esta presentación, pero previa revisión y aprobación se podrá ajustar a la proveeduría, sin exceder el límite de carga por parte del personal manipulador de alimentos.

PUBLICA

2.3 FICHA TÉCNICA: HARINA DE ARROZ PARTIDO EXTRUIDO

Nombre Comercial	**HARINA DE ARROZ PARTIDO EXTRUIDO.**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. 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 2674 de 2013. Por la cual se establecen 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 4506 de 2013. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 0719 de 2015. Por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Resolución 3709 de 2015. Por la cual se modifica parcialmente la resolución 4506 de 2013 modificada por la resolución 2671 de 2014. Resolución 1407 de 2022. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. Codex – CXS 193-1995 (2019). Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la

PÚBLICA

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>HARINA DE ARROZ PARTIDO EXTRUIDO.</td></tr>
<tr><td></td><td>presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>Descripción: Producto obtenido de la molienda y refinado del grano partido y limpio del arroz, sometido a un tratamiento térmico con agua y vapor a presión. Obteniéndose una harina fina, libre de partículas extrañas.
Fuente: Construcción basada en las características del producto.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Generales</td><td>Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el Decreto – Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”.
- Ausencia de sustancias adulterantes.
- Ausencia de conservantes.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características Organolépticas:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Característica</th></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td>Polvo fino libre de material extraño</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Característico a Harina de Arroz</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Característico a Harina de Arroz</td></tr>
</table>
Fuente: Construcción basada en las características del producto.

Características Fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Proteína Cruda (N x 6,25), %</td><td>7,0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad (m/m), %</td><td>-</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Grasa, %</td><td>-</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Cenizas, %</td><td>-</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td>Pasa malla 60 tamiz US Tyler, %</td><td>90</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Pasa malla 80 tamiz US Tyler, %</td><td>60</td><td>-</td></tr>
</table>
Fuente: Especificaciones establecidas de acuerdo con las necesidades del proceso.</td></tr>
</table>

PÚBLICA

Nombre Comercial	HARINA DE ARROZ PARTIDO EXTRUIDO.

Características Microbiológicas:

Parámetro	Valor
Mohos y Levaduras, ufc/g	Máx. 1000
Escherichia coli. ufc/g (1)	<10
Bacillus cereus, ufc/g	Máx. 300
*Salmonela spp, 25*g	Ausencia

Fuente: *Basado en la Resolución 1407:2022 – numeral 7.7, teniendo en cuenta "m" (2)*

(1) Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda
(2) Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

Notas aclaratorias:

- El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas.

- El proveedor deberá socializar el cumplimiento de la Resolución 1407:2022 cuando este sea solicitado.

Contaminantes:

Contaminantes	Límite máximo
Acrilonitrilo, mg/kg [1]	0,02
Melamina, mg/kg [2]	2,5
Monómero de cloruro de vinilo, mg/kg [3]	0,01

Fuente: *Resolución 4506:2013 – [1]numeral 15.1, [2]numeral 16.1, [3]numeral 17.1*

Micotoxinas:

Contaminantes	Límite máximo
Suma de Aflatoxinas (B1, B2, G1 y G2), µg/kg [1]	10,0
Ocratoxina A, µg/kg [2]	3,0
Deoxinivalenol, µg/kg [3]	750
Zearalenona, µg/kg [4]	75

Fuente: *Resolución 4506:2013 - [1]numeral 2.12, [2] numeral 4.2, [3]numeral 6.4, [4] numeral 7.3*

PÚBLICA

Nombre Comercial	**HARINA DE ARROZ PARTIDO EXTRUIDO.**
	Notas aclaratorias: - Estos análisis deben ser realizados por parte del proveedor con periodicidad anual, y una vez realizados socializarlos a las partes interesadas.
Requisitos del productor y/o producto	Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."*. y todas las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado*: • Nombre • Lista de ingredientes y alérgenos (si aplica) • Contenido neto • Nombre y dirección del fabricante • País de origen • Identificación del lote (L / lote) • Fecha de vencimiento o de duración mínima • (DD/MM/AA) (grabado o marcado) • Condiciones de conservación *en idioma español
Empaque y rotulado	**EMPAQUE PRIMARIO:** Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"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 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y*

PÚBLICA

Nombre Comercial	HARINA DE ARROZ PARTIDO EXTRUIDO.
	elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". • Resolución 834 de 2013, *"Por la cual se 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".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **Rotulado** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • Resolución 5109 de 2005, del Ministerio de la Protección Social, *"por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
Conservación, almacenamiento y transporte	**Almacenamiento:** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. • Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estás áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. **Transporte:** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

PÚBLICA

Nombre Comercial	**HARINA DE ARROZ PARTIDO EXTRUIDO.**
	• Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. • Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo vigente, expedida y firmada por la autoridad sanitaria.
Vida útil	Mínimo doce (12) meses a partir de la fecha de producción.
Presentación	Saco de papel o polipropileno por máximo 25 Kg con o sin bolsa de polietileno interna. **Nota:** actualmente se maneja esta presentación, pero previa revisión y aprobación se podrá ajustar a la proveeduría, sin exceder el límite de carga por parte del personal manipulador de alimentos.

PUBLICA

2.4 FICHA TÉCNICA: HARINA DE QUINUA EXTRUIDA

Nombre Comercial	**HARINA DE QUINUA EXTRUIDA**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. 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 2674 de 2013. Por la cual se establecen 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 4506 de 2013. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 0719 de 2015. Por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Resolución 3709 de 2015. Por la cual se modifica parcialmente la resolución 4506 de 2013 modificada por la resolución 2671 de 2014. Resolución 1407 de 2022. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. Codex – CXS 193-1995 (2019). Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. NTC 6069 de 2014. Productos de molinería. Harina de Quinua. Requisitos. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus

PÚBLICA

Nombre Comercial	HARINA DE QUINUA EXTRUIDA
	modificaciones, sustituciones o adiciones. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción:** Producto obtenido de la molienda de los granos de quinua, (Chenopodium quinoa Wild) procesados (beneficiados), que han sido sometidos a un proceso de trituración, extrusión y molienda. ***Fuente:*** *Adaptada de la NTC 6069 de 2014.*
Requisitos Generales	Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el Decreto – Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".* - Ausencia de sustancias adulterantes. - Ausencia de conservantes.
Requisitos Específicos	**Características Organolépticas:**

Parámetro	Característica
Apariencia	Polvo homogéneo sin aglomeraciones
Color	Característico a Harina de Quinua.
Olor	Característico a Harina de Quinua.

Fuente: *Construcción basada en las características del producto.*

Características Fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	-	13,5
Proteína (BS), %	10,0	-
Cenizas (BS), %	-	3,0
Grasa %	4,0	-
Acidez (como ácido oleico) %	0	1,0

Fuente: *NTC 6069 de 2012*

PÚBLICA

Nombre Comercial	HARINA DE QUINUA EXTRUIDA

Notas aclaratorias:
- BS: Base seca

Características Microbiológicas:

Parámetro	Valor
Mohos y Levaduras, ufc/g	Máx. 1000
Escherichia coli. ufc/g (1)	<10
Bacillus cereus, ufc/g	Máx. 300
*Salmonela spp, 25*g	Ausencia

Fuente: *Basado en la Resolución 1407:2022 – numeral 7.7, teniendo en cuenta "m" (2)*

(1) Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
(2) Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

Notas aclaratorias:
- El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas.

- El proveedor deberá socializar el cumplimiento de la Resolución 1407:2022 cuando este sea solicitado.

Contaminantes:

Contaminantes	Límite máximo
Acrilonitrilo, mg/kg [1]	0,02
Melamina, mg/kg [2]	2,5
Monómero de cloruro de vinilo, mg/kg [3]	0,01

Fuente: *Resolución 4506:2013 – [1]numeral 15.1, [2]numeral 16.1, [3]numeral 17.1*

Micotoxinas:

Contaminantes	Límite máximo
Suma de Aflatoxinas (B1, B2, G1 y G2), µg/kg [1]	4,0
Ocratoxina A, µg/kg [2]	3,0
Deoxinivalenol, µg/kg [3]	1000

PÚBLICA

Nombre Comercial	HARINA DE QUINUA EXTRUIDA

Zearalenona, µg/kg [4]	75

Fuente: *Resolución 4506:2013 - [1]numeral 2.11, [2] numeral 4.2,[3]numeral 6.4, [4] numeral 7.3*

Metales pesados:

Contaminantes	Límite máximo
Plomo, expresado como Pb mg/kg	0,2
Cadmio, expresado como Cd, mg/kg	0,2

Fuente: *NTC 6069 de 2014*

Notas aclaratorias:

- Estos análisis deben ser realizados por parte del proveedor con periodicidad anual, y una vez realizados socializarlos a las partes interesadas.
- Para el tema de contaminantes y metales pesados los análisis deben realizarse a la harina de quinua.
- Para el tema de micotoxinas se aceptarán análisis realizados al grano de quina.

Requisitos del productor y/o producto

Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."*. y todas las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado*:

- Nombre
- Lista de ingredientes y alérgenos (si aplica)
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- País de origen
- Identificación del lote (L / lote)
- Fecha de vencimiento o de duración mínima
- (DD/MM/AA) (grabado o marcado)
- Condiciones de conservación

*en idioma español

PÚBLICA

Nombre Comercial	**HARINA DE QUINUA EXTRUIDA**
Empaque y rotulado	**EMPAQUE PRIMARIO:** Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"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 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se 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, *"Por la cual se 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".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **Rotulado** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • Resolución 5109 de 2005, del Ministerio de la Protección Social, *"por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
Conservación, almacenamiento y transporte	**Almacenamiento:** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos.

PÚBLICA

Nombre Comercial	HARINA DE QUINUA EXTRUIDA
	• Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estás áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. **Transporte:** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. • Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo vigente, expedida y firmada por la autoridad sanitaria.
Vida útil	Mínimo doce (12) meses a partir de la fecha de producción.
Presentación	Saco de papel o polipropileno por máximo 25 Kg con o sin bolsa de polietileno interna. **Nota:** actualmente se maneja esta presentación, pero previa revisión y aprobación se podrá ajustar a la proveeduría, sin exceder el límite de carga por parte del personal manipulador de alimentos.

PUBLICA

2.5 FICHA TÉCNICA: HARINA DE AVENA

Nombre Comercial	**HARINA DE AVENA**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. 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 2906 de 2007. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. Resolución 2674 de 2013. Por la cual se establecen 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 4506 de 2013. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 0719 de 2015. Por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Resolución 3709 de 2015. Por la cual se modifica parcialmente la resolución 4506 de 2013 modificada por la resolución 2671 de 2014. Resolución 1407 de 2022. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. Codex – CXS 193-1995 (2019). Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

PÚBLICA

Nombre Comercial	**HARINA DE AVENA**
	NTC 2160 de 2006. Productos de molinería. Harina de avena precocida para consumo humano. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción:** Producto obtenido de la molienda y tamizado de la avena en hojuelas. ***Fuente:*** *NTC 2160 de 2006.*
Requisitos Generales	Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el Decreto – Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".* - Ausencia de sustancias adulterantes. - Ausencia de conservantes.
Requisitos Específicos	**Características Organolépticas:**

Parámetro	Característica
Apariencia	Polvo homogéneo
Color	Característico a Harina de Avena
Olor	Característico a Harina de Avena.

Fuente: *Construcción basada en las características del producto.*

Características Fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Ácidos grasos libre (BS)%*	-	8,0
Humedad %*	-	11,5
Proteína %*	10,5	-

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

PÚBLICA

Nombre Comercial	HARINA DE AVENA

Cenizas %*	-	2,1
Grasa %*	6,0	-
Pasa malla 70 tamiz US Tyler, %**	80	
Actividad enzimática	Negativa después de 15 min	

Fuente: **NTC 2160 de 2006 y **Construcción basada en especificaciones establecidas de acuerdo con las necesidades del proceso*

Notas aclaratorias:

- BS: Base seca

Características Microbiológicas:

Parámetro	Valor
Mohos y Levaduras, ufc/g	Máx. 1000
Escherichia coli. ufc/g (1)	<10
Bacillus cereus, ufc/g	Máx. 300
*Salmonela spp, 25*g	Ausencia

Fuente: *Basado en la Resolución 1407:2022 – numeral 7.7, teniendo en cuenta "m" (2)*

(1) Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
(2) Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

Notas aclaratorias:

- El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas.

- El proveedor deberá socializar el cumplimiento de la Resolución 1407:2022 cuando este sea solicitado.

Contaminantes:

Contaminantes	Límite máximo
Acrilonitrilo, mg/kg [1]	0,02
Melamina, mg/kg [2]	2,5
Monómero de cloruro de vinilo, mg/kg [3]	0,01

Fuente: *Resolución 4506:2013 – [1]numeral 15.1, [2]numeral 16.1, [3]numeral 17.1*

PUBLICA

Nombre Comercial	HARINA DE AVENA

Micotoxinas:

Contaminantes	Límite máximo
Suma de Aflatoxinas (B1, B2, G1 y G2), µg/kg [1]	4,0
Ocratoxina A, µg/kg [2]	3,0
Deoxinivalenol, µg/kg [3]	750
Zearalenona, µg/kg [4]	75

Fuente: *Resolución 4506:2013 - [1]numeral 2.11, [2] numeral 4.2,[3]numeral 6.4 [4] numeral 7.3*

Metales pesados:

Contaminantes	Límite máximo
Plomo, expresado como Pb mg/kg [1]	0,2
Cadmio, expresado como Cd mg/kg [2]	0,1

Fuente: *Resolución 4506:2013- [1] numeral 11.5 y [2] numeral 12.5*

Notas aclaratorias:

- Estos análisis deben ser realizados por parte del proveedor con periodicidad anual, y una vez realizados socializarlos a las partes interesadas.

Requisitos del productor y/o producto

Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."*. y todas las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado*:

- Nombre
- Lista de ingredientes y alérgenos (si aplica)
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- País de origen
- Identificación del lote (L / lote)
- Fecha de vencimiento o de duración mínima
- (DD/MM/AA) (grabado o marcado)
- Condiciones de conservación

*en idioma español

PUBLICA

Nombre Comercial	HARINA DE AVENA
Empaque y rotulado	**EMPAQUE PRIMARIO:** Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"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 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se 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, *"Por la cual se 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".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **Rotulado** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • Resolución 5109 de 2005, del Ministerio de la Protección Social, *"por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
Conservación, almacenamiento y transporte	**Almacenamiento:** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos.

PÚBLICA

Nombre Comercial	HARINA DE AVENA
	• Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estás áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. **Transporte:** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. • Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo vigente, expedida y firmada por la autoridad sanitaria.
Vida útil	Mínimo doce (12) meses a partir de la fecha de producción.
Presentación	Saco de papel o polipropileno por máximo 25 Kg con o sin bolsa de polietileno interna. **Nota:** actualmente se maneja esta presentación, pero previa revisión y aprobación se podrá ajustar a la proveeduría, sin exceder el límite de carga por parte del personal manipulador de alimentos.

PUBLICA

2.6 FICHA TÉCNICA: ESPESANTE Y ESTABILIZANTE

Nombre Comercial	**ESPESANTE Y ESTABILIZANTE (CARRAGENINA 407 y CMC 466).**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: - Ley 9 del 24 de enero de 1979, expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. -Resolución 2606 de 2009 del Ministerio de la Protección Social Por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplirlos aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional. - Resolución No.1506 de 2011 del Ministerio de la Protección Social, *"mediante la cual se señalan los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se empleen para la elaboración de alimentos para el consumo humano".* - Resolución 2674 de 2013. Por la cual se establecen 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. - Codex Stan 192-1995 - Norma General para los aditivos alimentarios (Revisión 2018) Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las

PÚBLICA

Nombre Comercial	**ESPESANTE Y ESTABILIZANTE (CARRAGENINA 407 y CMC 466).**
	Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción:** Mezcla de Carragenina 407 y Carboximetil Celulosa – CMC 466 como espesante y estabilizante, que permite la estabilidad de los sólidos en suspensión y otorga viscosidad característica en el producto. ***Fuente:*** *Ficha ICBF.*
Requisitos Generales	Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el Decreto – Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".* - Ausencia de sustancias adulterantes. - Ausencia de conservantes.
Requisitos Específicos	**Características Organolépticas:**

Parámetro	Característica
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco y/o crema
Olor	Inoloro

Fuente: *Construcción basada en las características del producto.*

Características Fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH (Solución al 5 %)	7,0	9,0
Consistencia BOSTWICK (Solución al 5 %) (T = 25°C, 30 seg)	2,0	4,0

Fuente: *Especificaciones establecidas de acuerdo con la ficha del proveedor.*

PÚBLICA

Nombre Comercial	ESPESANTE Y ESTABILIZANTE (CARRAGENINA 407 y CMC 466).

Características Microbiológicas:

Parámetro	Valor
Recuento de Bacillus cereus ufc/g	<100
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductos ufc/g	Max 100
Recuento de E.coli ufc/g	<10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva ufc/g	<100
Detección Salmonella spp, 25g	Ausencia

Fuente: *Especificaciones establecidas de acuerdo con las necesidades del proceso.*

Notas aclaratorias:

- El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas.
- Teniendo en cuenta que los aditivos no cuentan con normatividad en tema de microbiología se aceptará el cumplimiento microbiológico emitido por el proveedor para microorganismos patógenos

Contaminantes:

Contaminantes	Límite máximo
Arsénico, mg/kg [2]	3,0
Cadmio, mg/kg [2]	2,0
Mercurio, mg/kg [2]	1,0
Plomo, mg/kg [2]	5.0

Fuente: *Especificaciones establecidas de acuerdo con las necesidades del proceso.*

Notas aclaratorias:

- Como mezcla de aditivos se aceptará los análisis de metales pesados de los componentes de la mezcla, los cuales deben ser enviados por el proveedor con periodicidad anual para ser socializarlos a las partes interesadas,

Requisitos del productor y/o producto	Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."*. y todas las normas que la modifiquen, sustituyan o

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Nombre Comercial	ESPESANTE Y ESTABILIZANTE (CARRAGENINA 407 y CMC 466).
	adicionen. Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado*: • Nombre • Lista de ingredientes y alérgenos (si aplica) • Contenido neto • Nombre y dirección del fabricante e importador • País de origen • Identificación del lote (L / lote) • Fecha de vencimiento o de duración mínima • (DD/MM/AA) (gravado o marcado) • Condiciones de conservación *en idioma español
Empaque y rotulado	**EMPAQUE PRIMARIO:** Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"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 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se 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, *"Por la cual se 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".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

PÚBLICA

Nombre Comercial	**ESPESANTE Y ESTABILIZANTE (CARRAGENINA 407 y CMC 466).**
	Rotulado Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • Resolución No.1506 de 2011 del Ministerio de la Protección Social, *"mediante la cual se señalan los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se empleen para la elaboración de alimentos para el consumo humano".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
Conservación, almacenamiento y transporte	**Almacenamiento:** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. • Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estás áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. **Transporte:** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación.

PÚBLICA

Nombre Comercial	**ESPESANTE Y ESTABILIZANTE (CARRAGENINA 407 y CMC 466).**
	• Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. • Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo vigente, expedida y firmada por la autoridad sanitaria.
Vida útil	Mínimo nueve (9) meses a partir de la fecha de producción.
Presentación	Saco de papel o polipropileno por máximo 25 Kg con o sin bolsa de polietileno interna. **Nota:** actualmente se maneja esta presentación, pero previa revisión y aprobación se podrá ajustar a la proveeduría, sin exceder el límite de carga por parte del personal manipulador de alimentos.

PÚBLICA

2.7 FICHA TÉCNICA: FOSFATO TRICÁLCICO ANHIDRO

Nombre Comercial	**FOSFATO TRICÁLCICO ANHIDRO**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: - Ley 9 del 24 de enero de 1979, expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. -Resolución 2606 de 2009 del Ministerio de la Protección Social Por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplirlos aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional. - Resolución No.1506 de 2011 del Ministerio de la Protección Social, *"mediante la cual se señalan los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se empleen para la elaboración de alimentos para el consumo humano".* - Resolución 2674 de 2013. Por la cual se establecen 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. - Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) - Fosfato Tricálcico Monografía No.1 (2016) - Codex Stan 192-1995 - Norma General para los aditivos alimentarios (Revisión 2018) Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones.

PÚBLICA

Nombre Comercial	**FOSFATO TRICÁLCICO ANHIDRO**
	Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	El fosfato tricálcico se compone de una mezcla variable de fosfatos cálcicos obtenida por neutralización del ácido fosfórico con hidróxido de calcio o carbonato de calcio, y su composición es aproximadamente $10CaO{\cdot}3P_2O_5{\cdot}H_2O$ ***Fuente:*** *Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) - Fosfato Tricálcico Monografía No.1 (2016).*
Requisitos Generales	Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.* - Ausencia de sustancias adulterantes. - Ausencia de conservantes.
Requisitos Específicos	**Características Organolépticas:**

Parámetro	Característica
Apariencia	Polvo fino, libre de material extraño
Color	Blanco y/o crema
Olor	Inoloro

Fuente: *Construcción basada en las características del producto.*

Características Fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Calcio, %*	34,0	40,0
Fósforo, %*	19,0	
Humedad, %*		2,0
Perdida por ignición, %**		10,0

Fuente: **Construcción basada en resultados históricos y ** Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) - Fosfato Tricálcico Monografía No.1 (2016).*

PÚBLICA

Nombre Comercial	FOSFATO TRICÁLCICO ANHIDRO
	Notas aclaratorias: - El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas y organolépticas. **Contaminantes:** **Parámetro** / **Límite Máximo** Flúor, mg/kg: 50 Plomo, mg/kg: 4 Arsénico, mg/kg: 3 ***Fuente*:** *JECFA Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) - Fosfato tricálcico monografía No.1 (2016).* **Notas aclaratorias:** - Estos análisis deben ser realizados por parte del proveedor con periodicidad anual, y una vez realizados socializarlos a las partes interesadas.
Requisitos del productor y/o producto	Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."*. y todas las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado*: • Nombre del aditivo • Declaraciones de alérgenos • Lista de ingredientes • Contenido neto • Nombre, razón social y dirección del fabricante • Identificación del lote (L / Lote) • Instrucciones para la conservación y utilización • Fecha de caducidad o vencimiento • Aditivos alimentarios irradiados • Etiquetado facultativo *en idioma español

PÚBLICA

Nombre Comercial	FOSFATO TRICÁLCICO ANHIDRO
Empaque y rotulado	**EMPAQUE PRIMARIO:** Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"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 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se 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, *"Por la cual se 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".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **Rotulado:** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • Resolución No.1506 de 2011 del Ministerio de la Protección Social, *"mediante la cual se señalan los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se empleen para la elaboración de alimentos para el consumo humano".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
Conservación, almacenamiento y transporte	**Almacenamiento:** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

PÚBLICA

Nombre Comercial	FOSFATO TRICÁLCICO ANHIDRO
	• El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. • Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estás áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. **Transporte:** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. • Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo vigente, expedida y firmada por la autoridad sanitaria.
Vida útil	Mínimo doce (12) meses a partir de la fecha de fabricación.
Presentación	Saco de papel o polipropileno por máximo 25 Kg con o sin bolsa de polietileno transparente interna. **Notas aclaratorias:**

PÚBLICA

Nombre Comercial	FOSFATO TRICÁLCICO ANHIDRO
	- Actualmente se maneja esta presentación, pero previa revisión y aprobación se podrá ajustar a la proveeduría, sin exceder el límite de carga por parte del personal manipulador de alimentos.

PÚBLICA

2.8 FICHA TÉCNICA: PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES

Nombre Comercial	**PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES PARA BIENESTARINA LIQUIDA**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 del 24 de enero de 1979, expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. 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 2674 (2013). "…establecer 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". Ministerio de Salud y Protección Social. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción:** Mezcla de vitaminas y minerales concentradas, presentada en forma de polvo, adicionada o incorporada en productos terminados con la finalidad de fortificar el alimento final usado como complemento de ingestión de nutrientes en la alimentación diaria.
Requisitos Generales	Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.* - Ausencia de sustancias adulterantes. - Ausencia de conservantes.
Requisitos Específicos	**Características Organolépticas:**

PÚBLICA

Nombre Comercial	PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES PARA BIENESTARINA LIQUIDA

Parámetro	Característica
Apariencia	Polvo fino, libre de material extraño
Color	Grisáceo
Olor	Característico a premezcla de vitaminas y minerales

Fuente: Construcción basada en las características del producto.

Características fisicoquímicas:

Composición:

Micronutriente	g/ kg	%	
Ácido ascórbico (Vitamina C)	423,00	42,30	0,01692
Hierro[1] Aminoquelado	187,50	18,75	0,00750
Zinc[2] Aminoquelado	187,50	18,75	0,00750
Maltodextrina	56,36	5,64	0,00225
Niacinamida (Niacina)	43,47	4,35	0,00174
Vitamina A	35,24	3,52	0,00141
Vitamina D	35,00	3,50	0,001400
Vitamina B12	8,13	0,81	0,000325
Mononitrato de tiamina (Vitamina B1)	7,71	0,77	0,00031
Clorhidrato de Piridoxina (Vitamina B6)	5,32	0,53	0,00021
Sulfato de cobre[3]	4,96	0,50	0,00020
Riboflavina (Vitamina B2)	4,28	0,43	0,00017
Ácido Fólico	1,55	0,15	0,00006
TOTAL	**1000**	**100**	**0,040**

Fuente: Construcción con base en la información de proveedores de la materia prima y especificaciones del producto terminado

PÚBLICA

Nombre Comercial	PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES PARA BIENESTARINA LIQUIDA

Contenido por Kg de premezcla:

Micronutriente	Valor	Límite		Unidad
		Mínimo (90%)[1]	Máximo (120%)[1]	
Ácido ascórbico (Vitamina C)	423000,0	380700,0	507600,0	mg
Hierro[2] Aminoquelado	187500,0	168750,0	225000,0	mg
Zinc[3] Aminoquelado	37500,0	33750,0	45000,0	mg
Niacinamida (Niacina)	43125,2	38812,5	51750,0	mg
Vitamina A	8808750,0	7927875,0	10570500.0	UI
Vitamina D	3500000,0	3150000,0	4200000,0	UI
Vitamina B12	8125,0	7312,5	9750,0	mcg
Mononitrato de tiamina (Vitamina B1)	6249,7	5625,0	7500,0	mg
Clorhidrato de Piridoxina (Vitamina B6)	4375,1	3937,5	5250,0	mg
Sulfato de cobre[4]	1968,7	1771,875	2362,5	mg
Riboflavina (Vitamina B2)	4062,2	3656,25	4875,0	mg
Ácido Fólico	1400035,0	1260000,0	1680000,0	mcg

[1] límites de tolerancia analítica: 90 – 120% de la especificación.
[2] contenido de Hierro en Aminoquelado es de 20%
[3] contenido de Zinc en Aminoquelado es de 20%
[4] contenido de cobre en el sulfato es de 39,7%

Fuente: Construcción basada en la ficha técnica de proveedores de la materia prima

Nota aclaratoria:

- Estos valores garantizan el aporte de vitaminas y minerales en el producto final durante toda la vida útil.

Especificación de micronutrientes:

Hierro Aminoquelado (Hierro):

Requisito	Especificación
Concentración Hierro	19 % Mínimo
Humedad	No mayor a 6%
Pérdida en secado	69 - 73%

PUBLICA

Nombre Comercial	PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES PARA BIENESTARINA LIQUIDA

Densidad	0,5 – 0,80 g/cc
Contenido de Nitrógeno	10 - 11 %
pH	7,0 - 8,5
Solubilidad	Fácilmente soluble
Plomo	1 ppm
Cadmio	1 ppm
Apariencia	Polvo fino
Color	Khaky gris verdoso
Grado	USP, FCC-

Fuente: Construcción basada en información de proveedores de la materia prima

Vitamina D3 100 SD/DS (Vitamina D):

Requisito	Especificación
Concentración Vitamina D	100000 UI/ Kg Mínimo
Pérdidas por secado	6% Máximo
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco amarilloso
Grado	USP, FCC

Fuente: Construcción basada en información de proveedores

Vitamina C (Ácido Ascórbico):

Requisito	Especificación
Concentración Vitamina C	99 % Mínimo
Solución en agua (1g en 20ml)	Clara
pH	2,1 - 2,6
Pérdida en secado	≤0,4%
Residuos después de ignición	0,1 % Máximo
Metales pesados	0,1 % Máximo
Arsénico	3 ppm Máximo
Apariencia	Polvo fino y ligero
Grado	USP, FCC

Fuente: Construcción basada en información de proveedores de la materia prima

Zinc Aminoquelado (Zinc):

Requisito	Especificación
Concentración Zinc	20 % Mínimo

PÚBLICA

Nombre Comercial	PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES PARA BIENESTARINA LIQUIDA

% Humedad	6% Máximo
pH	6,0 – 8,0
Densidad	0,60 - 1,0 g/ml
Apariencia	Polvo fino
Color	Crema a café claro
Grado	USP, FCC

Fuente: Construcción basada en información de proveedores de la materia prima

Sulfato de cobre (Cobre):

Requisito	Especificación
Concentración Cobre	39,7 % Mínimo
Color	Gris blanco a verde blanco
Grado	USP, FCC

Fuente: Construcción basada en información de proveedores de la materia prima

Vitamina A (Palmitato de Retinol 250):

Requisito	Especificación
Concentración Vitamina A	250,000 UI/ Kg
Pérdida en el secado	(4 horas a 150°C) Max 5%
Finura	100% A través de malla N°30
	Mín. 90% a través malla N°60
	Min. 45% a través de malla N° 100
Solubilidad en agua	No contemplar
Apariencia	Polvo fino y ligero
Grado	USP, FCC

Fuente: Construcción basada en información de proveedores de la materia prima

Tiamina Mononitrato (Vitamina B1:)

Requisito	Especificación
Concentración Tiamina	81,06 % Mínimo
pH en solución acuosa (1g en 50ml)	6,8 – 7,5
Solución en agua (1g en 50 ml)	Claro y no más intensamente coloreado que la referencia
Residuos después de ignición	0,1 % Mínimo

PÚBLICA

Nombre Comercial	PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES PARA BIENESTARINA LIQUIDA

Pérdida en secado	Max 0.5%
Cloruros	300 ppm Máximo
Metales pesados	10 ppm Máximo
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco
Grado	USP, FCC

Fuente: Construcción basada en información de proveedores de la materia prima

Niacina (Vitamina B3):

Requisito	Especificación
Concentración Nicotinamida	99,2 % Mínimo
pH en solución acuosa al 5%	6,0 – 7,5
Residuos después de ignición	0,1% Máximo
Pérdida en secado	0,5% Máximo
Rango de temperatura de fusión	128 – 131°C
Apariencia	Polvo cristalino
Color	Blanco
Grado	USP, FCC

Fuente: Construcción basada en información de proveedores de la materia prima

Riboflavina (Vitamina B2):

Requisito	Especificación
Concentración Riboflavina	95 % Mínimo
pH	5,5 – 7,2
Residuos después de ignición	0,1% Máximo
Pérdida en secado	1,5% Máximo
Metales pesados	10 ppm
Apariencia	Polvo fino
Color	Amarillo o amarillo naranja
Grado	USP, FCC

Fuente: Construcción basada en información de proveedores de la materia prima

PÚBLICA

Nombre Comercial	PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES PARA BIENESTARINA LIQUIDA

Vitamina B12 (Cianocobalamina) 0,1%:

Requisito	Especificación
Concentración Vitamina B12	0,1 % Mínimo
Solubilidad en agua	Completa
Pérdida en secado	4 % máximo
Apariencia	Polvo fino
Color	Rosado
Granulometría (Malla 40 Tamiz U.S. estándar)	98% mínimo
Grado	USP, FCC

Fuente: Construcción basada en información de proveedores de la materia prima

Ácido Fólico:

Requisito	Especificación
Concentración Ácido Fólico	90,5 % Mínimo
pH en solución acuosa (1g en 10 ml)	No contemplar
Humedad	5.0 - 8.5 %
Cenizas sulfatadas (residuo de ignición)	0,3 % Máximo
Apariencia	Polvo
Color	Amarillo a amarillo naranja
Grado	USP, FCC

Fuente: Construcción basada en información de proveedores de la materia prima

Vitamina B6 (Piridoxina Clorhidrato):

Requisito	Especificación
Concentración Vitamina B6	82,27 % Mínimo
Solución al 5% en agua	No contemplar
pH en solución acuosa al 5%	2,4 – 3,0
Pérdida en secado	0,5 % Máximo
Cenizas sulfatadas (Residuo de ignición)	0,1 % Máximo
Metales pesados	30 ppm

PÚBLICA

Nombre Comercial	**PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES PARA BIENESTARINA LIQUIDA**
	<table><tr><td>Cloruro en base seca</td><td>16, 9 – 17.6 %</td></tr><tr><td>Apariencia</td><td>Polvo cristalino</td></tr><tr><td>Color</td><td>Blanco</td></tr><tr><td>Grado</td><td>USP, FCC</td></tr></table> Fuente: Construcción basada en información de proveedores de la materia prima Notas aclaratorias: - El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas y organolépticas.
Requisitos del productor y/o producto	Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."*. y todas las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado*: • Nombre • Lista de ingredientes y • Declaración de alérgenos (si aplica) • Contenido neto • Nombre y dirección del fabricante • País de origen • Identificación del lote (L / lote) • Fecha de vencimiento o de duración mínima: (DD/MM/AA) (Debe ser grabado o marcado) • Condiciones de conservación *en idioma español
Empaque y rotulado	**EMPAQUE PRIMARIO:** Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por medio de la cual se expide el reglamento Técnico sobre los requisitos*

PÚBLICA

Nombre Comercial	PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES PARA BIENESTARINA LIQUIDA
	sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". • Resolución 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se 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, *"Por la cual se 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".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **Rotulado** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • 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".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
Conservación, almacenamiento y transporte	**Almacenamiento:** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. • Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estás áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

PÚBLICA

Nombre Comercial	**PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES PARA BIENESTARINA LIQUIDA**
	• Almacenar y conservar de acuerdo con la recomendación del proveedor. **Transporte:** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. • Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo vigente, expedida y firmada por la autoridad sanitaria.
Vida útil	Doce (12) meses a partir de la fecha de fabricación.
Presentación	Bolsa interna de aluminio o polipropileno o saco de papel empacada en la caja de cartón, saco de papel o polipropileno de máximo 25 Kg. **Nota:** actualmente se maneja esta presentación, pero previa revisión y aprobación se podrá ajustar a la proveeduría, sin exceder el límite de carga por parte del personal manipulador de alimentos.

PUBLICA

2.9 FICHA TÉCNICA: SABOR VAINILLA NATURAL

Nombre Comercial	**SABOR VAINILLA NATURAL**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. Resolución 2606 de 2009. Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para el consumo humano en el territorio nacional. Resolución 1506 de 2011. Por medio del cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para el consumo humano. Resolución 2674 de 2013. Por la cual se establecen 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 1417 de 1978. Aditivos para alimentos. Sustancias aromatizantes. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
	Descripción: Sustancia aromatizante obtenida por procedimientos físicos que pueden producir cambios inevitables, pero no intencionales en la estructura química de los componentes del aromatizante (por ejemplo, destilación y

PÚBLICA

Nombre Comercial	SABOR VAINILLA NATURAL
Generalidades	extracción con solventes), o por procesos enzimáticos o microbiológicos, de material de origen vegetal o animal. Ese material puede no haber sido elaborado o estar elaborado para el consumo humano a través de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos (por ejemplo: secado, torrefacción (tostado) y fermentación). Esto significa sustancias que han sido identificadas/detectadas en un material natural de origen animal o vegetal.
Requisitos Generales	Debe cumplir las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el Decreto – Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".* - Ausencia de sustancias adulterantes. - Libre de plaguicidas.
Requisitos Específicos	**Características Organolépticas:**

Parámetro	Característica
Origen	Natural
Apariencia	Polvo fino, libre de material extraño
Color	Característico a Sabor Vainilla
Olor	Característico a Sabor Vainilla

Fuente: *Construcción basada en las características del producto.*

Características Fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH (Solución acuosa 10%)	3,68	5,68
Humedad (m/m), %		15
Pasa malla 20 tamiz US Tyler, %	99	

Fuente: *Construcción basada en resultados históricos.*

Notas aclaratorias:

- Los parámetros de pasa malla ayudan a garantizar la granulometría especificada en la ficha técnica de la Bienestarina® Más, Bienestarina® Más sabores y demás referencias

PÚBLICA

Nombre Comercial	SABOR VAINILLA NATURAL
	de AAVN que apliquen. - El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas y organolépticas.
Requisitos del productor y/o producto	Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."*. y todas las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado*: • Nombre del aditivo • Declaraciones de alérgenos • Lista de ingredientes • Contenido neto • Nombre, razón social y dirección del fabricante • Identificación del lote (L / lote) • Instrucciones para la conservación y utilización • Fecha de caducidad o vencimiento • Aditivos alimentarios irradiados • Etiquetado facultativo *en idioma español
Empaque y rotulado	**EMPAQUE PRIMARIO:** Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"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 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que*

PÚBLICA

Nombre Comercial	SABOR VAINILLA NATURAL
	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, *"Por la cual se 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".* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **Rotulado:** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • Resolución 1506 de 2011, del Ministerio de la Protección Social, *"por medio del cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para el consumo humano."* Y todas las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
Conservación, almacenamiento y transporte	**Almacenamiento:** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • El almacenamiento se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. • Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estás áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. **Transporte:**

PÚBLICA

Nombre Comercial	SABOR VAINILLA NATURAL
	El transporte, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. • Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo vigente, expedida y firmada por la autoridad sanitaria.
Vida útil	Mínimo doce (12) meses a partir de la fecha de producción.
Presentación	Saco de papel o cajas de máximo 25 kg con bolsa de polietileno interna. **Notas aclaratorias:** - Actualmente se maneja esta presentación, pero previa revisión y aprobación se podrá ajustar a la proveeduría, sin exceder el límite de carga por parte del personal manipulador de alimentos.

PUBLICA

2.10 FICHA TÉCNICA PULPA DE MANGO

Nombre Comercial	PULPA DE MANGO
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. 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 2906 de 2007. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. Resolución 2674 de 2013. Por la cual se establecen 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 0719 de 2015. Por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Resolución 4506 de 2013. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 3909 de 2013, Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de éstos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional Resolución 2671 de 2014, Por la cual se modifica la Tabla 1 del artículo 4 de la Resolución número 4506 de 2013. Resolución 3709 de 2015, expedida por el ministerio de salud y protección social, por la cual se modifica parcialmente la resolución número 4506 de 2013 modificada por la resolución número 2671 de 2014. Resolución 1407 de 2022, expedida por el Ministerio de la Protección Social, "*Por el*

PÚBLICA

Nombre Comercial	PULPA DE MANGO
	cual se establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano". Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción**: Producto pastoso que no ha sido sometido a procesos de dilución concentración o fermentación, obtenido por la desintegración, tamizado y pasteurización de la fracción comestible del mango maduro, sano y limpio. ***Fuente:*** *Construcción basada en la descripción de las fichas técnicas de proveedores identificados.*
Requisitos generales	Debe cumplir con las disposiciones de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el Decreto-Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones". - Ausencia de sustancias adulterantes. - Ausencia de conservantes.
Requisitos Específicos	**Características Organolépticas:** **Parámetro** / **Característica** Apariencia: Líquido espeso, pastoso (uniforme), libre de material extraño Color: Característico a la fruta de mango Olor: Característico a la fruta de mango, no fermentado ***Fuente:*** *Construcción basada en las características del producto.* **Características Fisicoquímicas:** **Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** °Brix[1] / 12,5* / 24 pH, % m/m / 3,5 / 4,3 Acidez, % m/m[2] / 0,3* / 0,7 ***Fuente:*** *Basado en la resolución 3929:2013* y especificaciones establecidas de acuerdo con las necesidades del proceso*

PÚBLICA

Nombre Comercial	PULPA DE MANGO

(1) Porcentaje de solidos disueltos por lectura refractométrica a 20°C.
(2) Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhidrido

Características Microbiológicas:

Parámetro	m
Aerobios mesófilos	10^3 ufc,/ml
Mohos y levaduras	10^2 ufc/ml
Escherichia coli	<10 ufc/ml
Salmonella spp	Ausencia/25ml

Fuente: *Basado en la Resolución 1407:2022 – numeral 5.2, teniendo en cuenta "m" (1)*

(1) Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

Notas aclaratorias:
- El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas a las partes interesadas.
- El cumplimiento de la Resolución 1407:2022 debe ser socializada a las partes interesadas cuando se solicite.

Contaminantes:

Contaminantes	Límite máximo
Acrilonitrilo, mg/kg	0,02
Melamina, mg/kg	2,5
Monómero de cloruro de vinilo, mg/kg	0,01

Fuente*: Resolución 4506:2013- [1]numeral 15.1, [2]numeral 16.1, [3] numeral 17.1*

Requisitos del productor y/o producto	Cumplir con Resolución 2674 de 2013, del ministerio de salud y Protección Social, *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones." y* todas las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Debe cumplir los requisitos mínimos de etiquetado: Nombre. Lista de ingredientes Declaración de alergenos Contenido neto. Nombre y dirección del fabricante País de origen. Identificación del lote (L / lote). Fecha de vencimiento o de duración mínima (DD/MM/AA) (grabado o marcado).

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Nombre Comercial	PULPA DE MANGO
	Condiciones de conservación *En idioma español
Empaque y rotulado	**Empaque primario** Deberá cumplir con lo indicado en: • Resolución 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, "*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 4143 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social. *"Por la cual se 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, expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social, "*Por la cual se 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".* Y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen. **Rotulado** Deberá cumplir con todas las exigencias y recomendaciones de: • Resolución 5109 de 2005, del Ministerio de Salud y Protección Social, *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".* Y todas las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Conservación, almacenamiento y transporte	**Almacenamiento** El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. • Debe hacerse en un lugar diferente al sitio de almacenamiento y manipulación de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, los cuales

PÚBLICA

Nombre Comercial	PULPA DE MANGO
	deben estar almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. • En zonas de clima cálido, se recomienda almacenar en refrigeración. El producto debe mantenerse alejado de la exposición directa a luz solar. Una vez abierto debe consumirse en el menor tiempo posible y mantenerse refrigerado o congelado **Transporte** El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Debe realizarse de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. • Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.
Vida útil	Mínimo seis (6) meses a partir de la fecha de recepción.
Presentación	Empaque primario: Bolsa aséptica multicapa y/o preformada con válvula de llenado en presentación de 2, 5, 20 y/o 200 Kg. Empaque secundario: caja de cartón y/o tambor industrial metálico o metalizado con tapa y aro. **Notas aclaratorias:** - Actualmente se maneja esta presentación, pero previa revisión y aprobación se podrá ajustar a la proveeduría, sin exceder el límite de carga por parte del personal manipulador de alimentos.

PUBLICA

2.11 FICHA TÉCNICA: EMPAQUE PRIMARIO BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA – BIENESTARINA LIQUIDA CON PULPA DE MANGO

Nombre Comercial	**EMPAQUE PRIMARIO RIGIDO PARA UHT**
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. 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 4143 de 2012. Por la cual se 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. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones.
Generalidades	La Bienestarina liquida deberá ser empacada en empaque multicapas rígido y aséptico para bebidas esterilizadas UHT en las presentaciones de 200 ml y 1000 ml. El material de envasado es de estructura multicapa rígido y aséptico para bebidas esterilizadas UTH, se suministra en bobina, este empaque garantiza un cierre hermético que protege el producto de la luz y del ingreso de microorganismos que pueden afectar la calidad del producto y que garantice la conservación del mismo por un término de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.
Requisitos Generales	Debe cumplir con las artes para la impresión aprobados previamente por el ICBF.

PÚBLICA

Nombre Comercial	EMPAQUE PRIMARIO RIGIDO PARA UHT

Requisitos Específicos

	Ítem	200 ml	1000 ml
ESTRUCTURA	PE exterior, g/m^2	12	12,00 +/- 3,00
	Cartón: CLC Dúplex, g/m^2	205	273,00 +/- 14,00
	Laminación PE, g/m^2	20	25,00 +/- 3,00
	Papel de aluminio, g/m^2	17	17,00 +/- 1,20
	Interior PE: Hi-Adh. PE+ mLDPE, g/m^2	25	30,00 +/- 3,00
	Peso total, g/m^2	279 +/- 12,0	357,00 +/- 24,20
	Peso (g) del material de envasado por envase, excl. tira y dispositivo de apertura, g/m^2	8,4 +/- 0,4	29,71 +/- 2,01
PROPIEDADES Y DIMENSIONES	Adhesión entre Exterior PE y tinta o cartón, Nm	Min 60	-
	Adhesión entre Exterior PE y tinta o cartón, grade		Max 2
	Adhesión entre Laminación PE y cartón, Nm	Min 60	
	Adhesión entre Laminación PE y cartón, grado	Max 2	Max 2
	Adhesión entre Capa interior y lámina de Al, Nm	Min 120	Min 120
	Fuerza de flexión GM (rigidez), mN	Min 98 – Max 158	Min 270 – Max 406
	Índice de absorción de bordes LA/23, kg/m^2	Max 0.8	Max 0.8
	Carga microbiana, UFC/100 cm^2	≤ 5	≤ 5
	Contenido de humedad, %	Min 5,0 – Max 8,0	Min 5,0 – Max 8,0
	Resistencia al pliegue: Pliegues transversales, %	Max 85	Max 85
	Resistencia al pliegue: Pliegues longitudinales, %	Max 90	Max 90

PÚBLICA

Nombre Comercial	**EMPAQUE PRIMARIO RIGIDO PARA UHT**

	Oxidación superficial: Dentro de PE:	Max 0,30	Max 0,30
	Oxidación superficial: Fuera de PE	Nominal: 0.50 Min: 0,20 Max: 1.0	Min: 0,20 Max: 1.0
INFORMACIÓN BOBINA	Información de la bobina N° de envases por bobina, unidades por bobina	17400	
	Peso, kg	146	
	Diámetro, mm	Jumbo Max 1150 Small/Mini 620	Jumbo Max 1150 Small/Mini -
	Core diámetro interior, mm	Jumbo: Min 151,5 Small/Mini 69,5	Jumbo 150,0
	Empalmes de material de embalaje, empalmes/bobinas	Jumbo 5 Small 3	Jumbo 5
FORMATO CAJA	Longitud de caja, mm	173,33 +/- 0,3	285,00 +/-0,3
	Ancho de banda, mm	174,0 +/- 0,5	292,0 mm +/- 1
	Línea de corte – Pliegue L, mm	25,5 mm +/- 1,0	39,00 +/- 1,0
	Posición del código de registro, mm	5,75 +/- 1,0	9,15 +/- 1,0

Fuente: *Construcción basada en las características del material.*
PE: Polietileno, MPE: Metacoleno, GM: Fuerza de Flexión, LA: Índice de Absorción

Nota: El maquilador debe establecer mecanismos para el control y liberación del material de empaque primario para su utilización en el proceso productivo con el fin de garantizar la hermeticidad de las cajas durante la elaboración de Bienestarina Líquida.

Requisitos del productor y/o producto	Cumplir con la normatividad sanitaria colombiana. 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 4143 de 2012. Por la cual se 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.
Empaque y rotulado	Las bobinas deben protegerse contra la contaminación durante el transporte

PÚBLICA

Nombre Comercial	EMPAQUE PRIMARIO RIGIDO PARA UHT
	almacenamiento y manipulación, mediante el uso de empaque individual en bolsas selladas de polietileno de alta densidad. Etiqueta en cada bobina individual con: - Número de orden de fabricación (orden P) - Tipo de material de embalaje - Volumen - Cantidad (número de envases) - Número de bobina - Número de cliente - Código de barras - Número de línea impreso en cada paquete. - Número de diseño impreso en cada paquete. - Código de fecha u orden de producción en cada paquete (no aplicable al material impreso por rotación). - Fecha de producción (Corte) - Número de identificación (ID) - Número de carril impreso en cada envase - Código de fecha u orden de producción paquete (no aplicable al material impreso con Roto). - Número de diseño impreso en cada envase
Conservación, almacenamiento y transporte	Almacenamiento en las mismas condiciones sanitarias exigidas para los alimentos, cumpliendo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Las propiedades funcionales están garantizadas cuando el material de envasado se almacena en las condiciones recomendadas. La recomendación es temperatura de almacenamiento entre 10 °C y + 40°C y humedad relativa entre 40 % y 65 %. Cada bobina está cubierta con una película retráctil (PE), para protegerla del polvo y el agua.
Vida útil	El tiempo de almacenamiento está limitado a doce (12) meses después de la fecha de producción.
Presentación	Definida por el empacador de la Bienestarina Liquida, de acuerdo con las características técnicas de sus máquinas empacadoras.

PUBLICA

2.12 FICHA TÉCNICA: EMPAQUE SECUNDARIO BIENESTARINA LIQUIDA ARROZ AVENA QUINUA – BIENESTARINA LIQUIDA CON PULPA DE MANGO

Nombre Comercial	EMPAQUE SECUNDARIO EN CARTON CORRUGADO
Calidad	Debe cumplir con las exigencias y recomendaciones de: Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias. 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 834 de 2012. Por la cual se 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. Se deberá dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente, a sus modificaciones, sustituciones o adiciones.
Generalidades	La Bienestarina liquida se empaca en cajas de cartón corrugado Para 200 ml contenido neto de 8 kg. Cada caja contendrá 36 unidades de 200 ml neto Para 1000 ml contenido neto de 14 kg. Cada caja contendrá 12 unidades de 1000 ml neto Caja de cartón corrugado de pared sencilla con ondulado o flauta tipo C. La caja puede ser del estilo definido por el ICBF, de acuerdo con el equipamiento que posea el productor de la Bienestarina Líquida. El armado de la caja puede ser manual o con tecnología “Wrap Around”

PUBLICA

Nombre Comercial	EMPAQUE SECUNDARIO EN CARTON CORRUGADO
Requisitos Generales	Debe cumplir con las artes para la impresión aprobados previamente por el ICBF.

Requisitos Específicos

Requisitos	Unidades	Valor 200 ml	Valor 1000 ml
Tamaño de la lamina	cm	34.2 x 120[1] 70.5 x 47.5[2]	93.3 x 39.7
Corrugación	cm	34.2[1] – 70.5[2]	93.3
Área de la caja	m^2	0.410[1] – 0.335[2]	0.370
Dimensiones Cartón corrugado medidas internas			
Largo	cm	37[1] – 36.4[2]	28.6 +/-0.3
Alto	cm	20.4[1] – 20[2]	22.4 +/-0.3
Ancho	cm	12.2 [1]– 11.9[2]	21.6 +/- 0.3
Apariencia de corte en aletas y ranura	NA	Limpios	Limpios
Comprensión vertical	kfg/m	-	790
Aplastamiento horizontal	kfg/cm	-	2
Aleta de cierre			
Pegue	%	100	100
Posición			
Ancho	mm	30-40	30-40
Marca de escores	NA	Definidos y sin fractura	Definidos y sin fractura
Paralelismo de cierre	mm	+/- 4	+/-4
Desealineación horizontal de	mm	+/-4	+/-4

PÚBLICA

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td colspan="4">EMPAQUE SECUNDARIO EN CARTON CORRUGADO</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">
<table>
<tr><td>escores</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Ranura de cierre</td><td>mm</td><td>Pares sencilla ≤ 10 y para Doble pared ≤ 13</td><td>Pares sencilla ≤ 10 y para Doble pared ≤ 13</td></tr>
<tr><td>Profundidad de ranura</td><td>mm</td><td>+/-4</td><td>+/-4</td></tr>
<tr><td>Unidad por paquete</td><td>Und</td><td>36</td><td>12</td></tr>
</table>
Fuente: Construcción basada en las características del material.
1: Celema – 2: Alival
</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td colspan="4">Cumplir con la normatividad sanitaria colombiana.
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 834 de 2012. Por la cual se 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.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td colspan="4">Las cajas de cartón corrugado deben protegerse contra la contaminación durante el transporte, almacenamiento y manipulación.
Impresión a una sola tinta, en 5 de las seis caras de la caja, de acuerdo con el color y los artes aprobados por el ICBF.
Rotulado general: Resolución 005109/ 2005 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
La impresión debe incluir pictogramas que especifiquen las condiciones de almacenamiento que garanticen la adecuada conservación de las características del empaque y del contenido.
No se permiten los datos de trazabilidad y de fecha de vencimiento aplicados con adhesivo.
El producto es identificado, a solicitud del cliente, con los siguientes datos: fecha de fabricación (día, mes, año), N° de lote de producción o N° de pedido, la identificación se realiza en una de las aletas.</td></tr>
<tr><td>Conservación,</td><td colspan="4"></td></tr>
</table>

PÚBLICA

Nombre Comercial	EMPAQUE SECUNDARIO EN CARTON CORRUGADO
almacenamiento y transporte	Almacenamiento en las mismas condiciones sanitarias exigidas para los alimentos, cumpliendo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Almacenar en un lugar techado, cerrado, limpio y seco, los paquetes deben ir siempre en posición horizontal y sobre estiba, protegiéndolo del sol, de la humedad, suciedad y animales. No se deben arrastrar, tirar o golpear ni tomar por los zunchos. Utilice primero los paquetes que lleven más tiempo almacenados para evitar el deterioro por largos periodos de almacenamiento, en caso de que el producto vaya a durar más de ocho días almacenado, la estiba debe estar protegida. La bodega de almacenamiento debe estar dotada de elementos de protección contra incendios; el producto no debe estar en contacto con fuentes de calor o de energía que puedan generar combustión del material.
Vida útil	Seis (6) meses después de la fecha de fabricación registrada en el corrugado, siempre y cuando las condiciones de almacenamiento sean las descritas en el presente documento.
Presentación	El producto terminado es apilado, amarrado con zuncho, cabuya y/o envuelto en stretch y paletizado o unitizado según los requerimientos del cliente.

FIN DEL DOCUMENTO

PÚBLICA