ITEM 1 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **AREQUIPE GALON X 500 GRS** Arequipe ALPINA	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S
INGREDIENTES	Producto higienizado obtenido por concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y eventualmente otros azúcares, de textura suave, blanda, elástica y apariencia fina, lisa y dulce. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas.
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque con tapa y manija del mismo material. El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar en una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco a y protegido de la luz solar, una vez abierto a 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mino 6 meses.
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

ITEM 8 **NOMBRE DEL PRODUCTO** **MANTEQUILLA PREEMPACADA PESO UNIDAD 10 GRAMOS. CAJA X 42 UNIDADES**	**FOTO**  **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.
ASPECTO GENERAL	Producto graso higienizado obtenido a partir de la crema de leche, cultivos lácticos específicos, sometida a proceso de batido. En el gramaje solicitado.
PRESENTACIÒN/ PESO	10 gramos. caja x 42 unidades
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 65 días.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre0 a 4 ºC.

ITEM 7 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **MANTEQUILLA SIN SAL**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.
ASPECTO GENERAL	Producto graso higienizado obtenido a partir de la crema de leche, cultivos lácticos específicos, sometida a proceso de batido.
PRESENTACIÒN/PESO	500 gramos.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 65 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 9 **NOMBRE DEL PRODUCTO** **QUESO AZUL BLOQUE X 1000 GRAMOS**	FOTO  **IMAGEN DE REFERENCIA**

MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.
ASPECTO GENERAL	Queso madurado en cava en condiciones ambientales apropiadas para producir cambios bioquímicos y físicos de maduración debido al desarrollo de mohos específicos en su interior, de pasta blanda, de corteza débil.
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 10 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO BOCONCHINO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ÉXITO, CARULLA, POMONA, TAEQ, CHAMBOURCY, LATTI, LATTERIA, EL RANCHO, SOTILE GUSTO, STARBUCKS, DEL VECCHIO , FRESCAMPO, DEL RANCHO, ALQUERIA, DELICIAS DEL RANCHO, FRESKALECHE, QUESITO, FKL, QDV., FRESKALECHE, FKL, QDV
ASPECTO GENERAL	Queso fundido para untar, producto higienizado obtenido mediante un proceso de fundición de quesos semi-maduros, de sabor característico
PRESENTACIÒN/ PESO	500 GRS
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 45 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 11 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO BRIE X 135 GRAMOS**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.
ASPECTO GENERAL	Queso madurado en cava en condiciones ambientales apropiadas para producir cambios bioquímicos y físicos de maduración debido al desarrollo de mohos específicos en su corteza, de pasta blanda, de corteza débil.
PRESENTACIÒN/ PESO	135 gramos
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 12 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO CAMPESINO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.
ASPECTO GENERAL	Es un queso fresco y de color blanco, de consistencia compacta pero suave, libre de lactosuero
PRESENTACIÒN/PESO	1000 gramos.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 25 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 15 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO DOBLE CREMA**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	COLANTA
ASPECTO GENERAL	El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semi cocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altas, lo que lo hace un queso semiblando.
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	30 días.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre0 a 4 ºC.

ITEM 14 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO CREMA PARA UNTAR TARRO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**

MARCA	ALPINA, CAMPESINO ALPINA
ASPECTO GENERAL	Queso fresco para untar, que se caracteriza por tener una textura suave y cremosa, con un sabor y aroma característicos. Leche semidescremada higienizada, crema de leche, fermentos lácticos, estabilizante cloruro de calcio, cuajo.
PRESENTACIÒN/ PESO	Frasco 380 gramos
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 60 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

	FICHAS TECNICAS **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.** **Nit: 900.664.206-4**	Elaborado por: **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES SAS**

ITEM 16 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO EMMENTAL**	 **IMAGEN DE REFENRENCIA**

MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S
ASPECTO GENERAL	Queso madurado en cava, duro, de pasta cocida, de corteza lustrosa y lubricada de color amarillo paja, sin ninguna flora superficial. De estructura abierta y cortable, con ojos grandes, brillantes, distribuidos regularmente. De sabor agradable ligeramente residual a nuez, a frutas y aromático; su olor es característico.
PRESENTACIÒN/ PESO	500 Gramos.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 80 días.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

	FICHAS TECNICAS **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.** **Nit: 900.664.206-4**	Elaborado por: **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES SAS**

ITEM 18 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO GRUYERE**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**

MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S
ASPECTO GENERAL	Queso madurado en cava, duro de pasta cocida, grande en forma de rueda, de corteza seca, rugosa, color pardo-doradocon matices rojos y con alguna proliferación de flora superficial. De estructura cerrada y cortable, con algunos ojos redondos, muy dispersos, de sabor ligeramente dulce, aromático y algo picante.
PRESENTACIÒN/ PESO	250 gramos.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 80 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 17 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO HOLANDES BOLA X 450 GRAMOS**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S
ASPECTO GENERAL	Queso semi maduro con corteza, de textura firme, dura y cortable color amarillo crema, con ojos de textura semi-cerrada pequeños distribuidos homogéneamente; sabor suave y no muy ácido, graso y olor neutro.
PRESENTACIÒN/ PESO	450 gramos.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 180 días.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 19 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO MANCHEGO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	DON ALVARO
ASPECTO GENERAL	Queso madurado graso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de oveja de raza manchega con una maduración mínima de 60 días para quesos de más de 1,5 Kg y superior a 30 días en quesos de menos de 1,5 Kg.
PRESENTACIÒN/ PESO	1000 gramos
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Conservar entre 2 y 8°C.
VIDA ÙTIL	2 años desde la fecha de elaboración
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 21 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO MOZARELLA**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ALPINA
ASPECTO GENERAL	El queso Mozzarella es un queso fresco semiduro, semigraso de sabor suave.
PRESENTACIÒN/PESO	Bloque x 1000 Gramos.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 45 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0a 4 ºC.

ITEM 22 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO PARMESANO RALLADO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S
ASPECTO GENERAL	Queso maduro, duro, graso que se elabora con leche semidescremada principalmente. Pese a ser un queso maduro, el aroma del queso parmesano incluye características florales y frescas. Al consumirse se percibe ligeramente un sabor dulce, picante y amargo.
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque resellable. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 150 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

	FICHAS TECNICAS **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.** **Nit: 900.664.206-4**	Elaborado por: **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES SAS**

ITEM 23 **NOMBRE DEL PRODUCTO** **QUESO RICOTTA**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**

MARCA	Levelma
ASPECTO GENERAL	Se obtiene por precipitación de suero de quesería y leche, mediante acción del calor en medio ácido, logrado por la adición de suero acidificado y ácidos permitidos.
PRESENTACIÒN/PESO	300 gramos
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto Capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Se almacena a una temperatura entre 4 y 7 °C.
VIDA ÙTIL	45 días desde la fecha de elaboración.
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 24 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO TILSIT AHUMADO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S
ASPECTO GENERAL	Queso madurado en cava amarillo, de pasta cocida, de corteza fina, seca, firme, grasosa y color marfil-amarillo; de textura cerrada con ojos pequeños, de sabor ligeramente ácido, picante y ahumado con especias.
PRESENTACIÒN/ PESO	1000 gramos.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 120 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 2 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **CREMA DE LECHE UHT BOLSA X 1 LT**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**

MARCA	ALPINA, FINESSE, ALPINA FINESSE
ASPECTO GENERAL	Producto lácteo elaborado a partir de la grasa de la leche entera, puede ser utilizado en diferentes preparaciones culinarias. Se elabora a partir de la grasa de la leche, que es higienizada y estandarizada para obtener un producto inocuo y de suave consistencia.
PRESENTACIÒN/ PESO	1 litro
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 60 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

	FICHAS TECNICAS **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.** **Nit: 900.664.206-4**	Elaborado por: **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES SAS**

ITEM 4 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **CUAJADA**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**

MARCA	COLANTA
ASPECTO GENERAL	Queso fresco, semiblando, graso, baja en sal.
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa polietileno. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar un sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	10 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando, correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 6 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **LECHE ENTERA UHT**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S.
ASPECTO GENERAL	Leche que no ha sido sometida a ninguna modificación en su contenido nutricional, lo que la hace ideal para las personas que desean aprovechar todos los nutrientes de la leche, como proteínas, grasas y carbohidratos. Sometida al proceso UHT.
PRESENTACIÒN/ PESO	X 1000 Ml. Bolsa
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en lugares frescos. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.
VIDA ÙTIL	Mínimo 60 días
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 13 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **QUESO COSTEÑO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**

MARCA	COLANTA
ASPECTO GENERAL	Queso fresco, graso y duro, contiene leche entera higienizada, fermento láctico, sal, cloruro de calcio (estabilizante) y cuajo.
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 3 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **CREMA AGRIA**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®.
ASPECTO GENERAL	La crema agria entera pasteurizada es una crema de leche fermentada, con un sabor ácido y refrescante, y una textura espesa. Se obtiene a partir de crema de leche pasteurizada que se inocula con cultivos de bacterias lácticas, las cuales fermentan la crema, acidificándola y espesándola. Es un producto común en la cocina
PRESENTACIÒN/ PESO	400 gramos.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 26 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **YOGURT GRIEGO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
MARCA	ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S
ASPECTO GENERAL	Yogurt sin azúcar bajo en grasa, bajo contenido calórico. Ingredientes: Leche pasteurizada, higienizada, fermentos lácticos (L. Casei y L. Acidophilus), edulcorantes artificiales acesulfame K y/o sucralosa, sabores artificiales
PRESENTACIÒN/ PESO	1750 mililitros
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 29 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **CHORIZO ESPAÑOL X 100 GRAMOS**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
ASPECTO GENERAL	De origen español. Carne de res picada y carne de cerdo, condimentada con pimentón y ajo todo ello embutido en tripa natural carnes de Cerdo con mezclas de especias, en la que predomina el pimentón. Sometida a un proceso artesanal de curado, fermentación y maduración. Rebanadas de 3 mm de espesor. Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social.
PRESENTACIÒN/ PESO	500 GRAMOS
MARCA	PROCESADORA DE CARNES NUEVA COLOMBO ALEMANA, COLOMBO ALEMANA, , NUEVA COLOMBO ALEMANA
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días refrigerados.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 ºC.

	FICHAS TECNICAS **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.** **Nit: 900.664.206-4**	Elaborado por: **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES SAS**

ITEM 28 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **CHORIZO ANTIOQUEÑO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**

ASPECTO GENERAL	Carne Seleccionada de res, grasa de cerdo, agua, estabilizantes, sal yodada, condimentos, proteína de cerdo, reguladores de acidez, antioxidantes, colorante natural, conservante empacado al vacío. Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda), procesadas cárnicos no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social.
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos
MARCA	JBO MAS CALIDAD, METRO JUNTO A TI, SAGAL, CIALTA, LLANO ALTO
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días refrigerados.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 ºC.

ITEM 33 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **JAMÓN DE POLLO - TAJADO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
ASPECTO GENERAL	Carne de pollo seleccionado, graso de cerdo agua estabilizantes, empacado al vacío, con peso en sus unidades de 20 a 30 gr y con un grosor de 2 mm. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social para derivados cárnicos cocidos y madurados. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.
PRESENTACIÒN/ PESO	230 GRAMOS
MARCA	CARNES FRIAS DE LA SIERRA, SUPER INTER, PORCICAMPO, PROCARNICOL, SUPERMERCADOS CONFAMILIARES, VIANDÉ, AVICAMPO, RICURAS DEL CAMPO, MEGATIENDAS, OLIMPICA, MARCA O, EKONO, ÉXITO, KAI, COUNTRY SIDE, UNIDOS, MAS X MENOS, MERCASUR, P´AHORRAR, BRAKEL, MEDALLA DE ORO, RAPIMERCAR, JUSTO Y BUENO, PORCHI, CARULLA, TAEQ, MERQUE FACIL, COMERCIALIZADORA MERCALDAS, SURTIMAX, METRO, YUMBO, PRICE SMART, ALKOSTO, MAKRO, POMONA, ARO, CUISINE & CO, SURTIMAYORISTA, COLSUBSIDIO, MEMBER'S SELECTION, TROP X, LA 14, SUPREMA, INDUPOLLO, ROSTÍO, DEL HATO, HACIENDA LA GIRALDA, WHITE HOLLAND
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011.Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0°C a 4°C.
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 ºC.

ITEM 36 **NOMBRE DEL PRODUCTO: LONGANIZA**	  **IMAGEN DE REFERENCIA**
ASPECTO GENERAL	De origen nacional. Carne magra de cerdo, res, antioxidantes y sal, yodada con diámetro de 3 cm y longitud de 15 a 17 cm. Sabor predominante cárnico (cerdo). El producto debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. La carne empleada debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius.
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos
MARCA	SAGAL, CIALTA, LLANO ALTO
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0°C a 4 ºC.
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 ºC.

	FICHAS TECNICAS **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.** **Nit: 900.664.206-4**	Elaborado por: **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES SAS**

ITEM 35 **NOMBRE DEL PRODUCTO** **MORCILLA**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
ASPECTO GENERAL	Contiene: sangre de cerdo, carne magra de cerdo, arveja, tocino y arroz cocido, condimentos sal y pimienta, conservantes. La sangre utilizada en la elaboración de deben garantizar los procedimiento y condiciones necesarias para evitar la contaminación. En la elaboración de la morcilla solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. La morcilla debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. Las morcillas deben tener registro sanitario INVIMA vigente.
PRESENTACIÒN/ PESO	500 Gramos
MARCAS	RIKATAS, VIANDÉ, BARBACON Y CATALAN, ALKOSTO
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011.Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0°C a 4 ºC.
VIDA ÙTIL	30 días refrigerada
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 ºC.

	FICHAS TECNICAS **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.** **Nit: 900.664.206-4**	Elaborado por: **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES SAS**

ITEM 39 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **SALCHICHAS**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
ASPECTO GENERAL	Carne magra de cerdo y de res, con un peso por unidad de 34-36 gramos. La salchicha debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. La salchicha debe tener registro sanitario INVIMA vigente. La carne empleada para elaborar la salchicha debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius.
PRESENTACIÒN/ PESO	PAQUETE X 500 gramos
MARCA	RANCHERA, ZENÚ
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0°C a 4 ºC.
VIDA ÙTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

ITEM 40 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **TOCINETA AHUMADA**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
ASPECTO GENERAL	Panceta de cerdo, sal yodada, azúcar sabor a humo natural. Sabor predominante a tocino de cerdo ahumado. Lonjas de no más de 5 mm de espesor, sin adición de colorantes y saborizantes que asimilen el sabor natural del ahumado, sin piel y con grasa entreverada no superior al 50%. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatado y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social y con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la resolución 2906 de2007 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.
PRESENTACIÒN/ PESO	PAQUETE X 400gr
MARCA	INDUCOLCARNES, COLCARNES, BONISSIMOS, DINARDI, DANNY, CARNES Y EMBUTIDOS SANTA RITA, CERDOS DEL CARIBE, CARNES FINAS VERSALLES, MAGRA., SAN ROMAN., MC NELY , COLCARNES
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0°C a 4 ºC.
VIDA ÙTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 ºC.

ITEM 31 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **JAMON DE CERDO PREMIUM**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
ASPECTO GENERAL	Carne de cerdo 96 % libre de grasa, empacado al vacío. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados, Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.
PRESENTACIÒN/ PESO	PAQUETE X 431 GRAMOS
MARCA	ZENU, PIETRAN, JAMMY, HAMMY, SUIZO, AMERICANA, AMERICANA EXTREMA.
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0°C a 4 ºC.
VIDA ÙTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 ºC.

	FICHAS TECNICAS **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.** **Nit: 900.664.206-4**	Elaborado por: **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES SAS**

ITEM 34 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **JAMON SERRANO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
ASPECTO GENERAL	De origen español. Extremidades posteriores del cerdo de raza blanca (Landra cexLarge White) sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado y maduración que les otorga unas características organolépticas propias y aptas para el consumo humano desde el punto de vista de la seguridad alimentaria. Lonjas de 1 mm de espesor separadas una de la otra por guías. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados, Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.
PRESENTACIÒN/ PESO	PAQUETE 100GRS
MARCA	VILASECA, VALENT, RESTÓ, BATALLÉ
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0°C a 4 ºC.
VIDA ÙTIL	Vida útil mínima 6 meses, refrigerado.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 ºC.

ITEM 38 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **SALAMI**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
ASPECTO GENERAL	El producto de origen italiano puede contener: Carne de cerdo y res, tocino, especias, condimentos, antioxidantes, sal y pimienta, rebanadas de 3 mm de espesor. El salami debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados, Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. La carne empleada para elaborar salami debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius.
PRESENTACIÒN/ PESO	Paquete 100 gramos tajado
	MONTS, LA FACTORIA GOURMET, POMONA, LA SPEZIA, ARFLINA, DISTRI COSTA, LA RACLETE, CASA LIS,, RAFAEL BARÓ
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0°C a 4 ºC.
VIDA ÙTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.

	FICHAS TECNICAS **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.** **Nit: 900.664.206-4**	Elaborado por: **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES SAS**

ITEM 32 **NOMBRE DEL PRODUCTO:** **JAMON DE PAVO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
ASPECTO GENERAL	Carne procesada lista para comer, hecha de carne de pavo cocida o curada, agua y otros ingredientes como aglutinantes. Sin conservantes. Cumplir con los requisitos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social.
PRESENTACIÒN / PESO	PAQUETE X 225gr
MARCA	AVICAMPO, KAI, SUPER INTER, PAVOS DEL CAMPO, EKONO, ÉXITO, OLIMPICA, MAX POR MENOS, POMONA, TAEQ, CUISINE & CO, ARO, EL CUATEADOR, BARBACON, CARULLA, MAKRO, OLIMPICA, SURTIMAYORISTA, COLSUBSIDIO, MEMBER'S SELECTION, WHITE HOLLAND, MAS POR MENOS, COMERCIALIZADORA MERCALDAS, NAVICAMPO
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0°C a 4 ºC.
VIDA ÙTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 ºC.

ITEM 5	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	HELADO
DESCRIPCION	Helado de crema sabor vainilla, El helado es una mezcla de distintos ingredientes (agua, leche y derivados azúcares, grasas vegetales, frutas y frutos secos, huevos y derivados, etc.) que suponen un aporte de proteínas, azúcares, grasas de origen lácteo o vegetal, vitaminas y sales minerales. **Vida Útil** Mínimo 6 meses.
PESO	CAJA X 8 LITROS
MARCA	COLOMBINA, NUCITA, NUTTELINI, NUTYY, NOCIOLA, NUTTINO, CHOCOLISSIMA, MUUU.

ITEM 20	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MASCARPONE
DESCRIPCION	Queso mascarpone de alta calidad, elaborado a partir de crema fresca bajo estrictos controles sanitarios. De textura suave y cremosa, color blanco marfil y un sabor dulce y delicado, es ideal para la preparación de postres como tiramisú, rellenos de pastelería o como complemento en platos salados. Este queso se destaca por su versatilidad y su aporte a la alta cocina.
PESO	Recipiente 250grs
MARCA	LEVELMA,, LATTI, CAMPOREAL, LATTERIA, BALTAZAR., PURE VALLEY, LACTEOS DIMISTRI, ALKOSTO, K 100% RESPALDO 100% CALIDAD. , DE LA CUESTA.

ITEM 25	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGUR NATURAL
DESCRIPCION	Yogur natural de alta calidad, elaborado a partir de leche fresca pasteurizada y cultivos lácticos seleccionados. Presenta una textura cremosa, color blanco uniforme y un sabor suave con un toque ácido característico. Ideal para consumo directo, como acompañamiento de frutas o cereales, y para utilizar en preparaciones culinarias tanto dulces como saladas.
PESO	FRASCO X 1750g
MARCA	PACO'S

ITEM 27	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	BUTIFARRA
DESCRIPCION	• Butifarra tradicional de alta calidad, elaborada con carne seleccionada y procesada bajo estrictos estándares sanitarios. Este embutido presenta una textura firme, un sabor condimentado característico y un color rosado uniforme. Es ideal para freír o asar, siendo un producto versátil en la cocina que se disfruta como aperitivo o en platos típicos de la gastronomía regional.
PESO	450 gramos
MARCA	PORCICARNES

ITEM 30 **NOMBRE DEL PRODUCTO**	 **IMAGEN DE REFERENCIA**	**SALSA HUMO**
ASPECTO GENERAL	Producto que se obtiene por la condensación del humo gaseoso, que proviene de la ignición de madera. Contiene aldehídos de madera, se retiran alquitranes y benzopirenos. Producto de fácil dosificación para dar a los alimentos el sabor de parrilla. Ingredientes. Agua, sabor artificial a humo, colorante natural caramel, acidulante, azúcar, proteína vegetal hidrolizada, y conservantes permitidos.	
PRESENTACIÒN/ PESO	1 litros	
MARCA	TOMATICOS	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Frasco. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÙTIL	12 meses	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

ITEM 37	**IMAGEN DE REFERENCIA** 
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTRAMI
DESCRIPCION	Pastrami de alta calidad, elaborado con carne de res curada, especiada y ahumada bajo estrictos controles sanitarios. Presenta una textura tierna, un color rosado intenso en el interior y un exterior recubierto de especias que realzan su sabor. Ideal para preparar sándwiches, ensaladas o como complemento en tablas de carnes frías, destacándose por su sabor profundo y versatilidad culinaria.
PESO	PAQUETE 250gr
MARCA	PARISIENNE, EMPERATRIZ, SIERRA NEVADA

ITEM 41 ITEM 42 ITEM 43 ITEM 44 ITEM 45 ITEM 46 ITEM 47 ITEM 48	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO MORTADELA- CONDIMENTO PARA BUTIFARRA- CONDIMENTO CHORIZO - CONDIMENTO GENOVA- CONDIIMENTO HAMBURGUESA- CONDIMENTO LONGANIZA- CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA- CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO
DESCRIPCION	Mezcla de especias y condimentos cuidadosamente seleccionados para la preparación de mortadela. Ofrece un equilibrio

	perfecto de sabor y aroma, garantizando un producto final con un perfil característico y delicioso. Condimento especializado para butifarras, compuesto por especias y hierbas seleccionadas que aportan un sabor único y tradicional. Ideal para resaltar las cualidades típicas de este embutido. Mezcla de especias y sazonadores diseñada para realzar el sabor del chorizo. Este condimento garantiza un equilibrio de notas picantes, dulces y ahumadas para un perfil auténtico y delicioso. Especias seleccionadas para la preparación de salami tipo Génova. Proporciona un sabor robusto y aromático, característico de este embutido clásico. Mezcla de especias diseñada para realzar el sabor de las hamburguesas. Proporciona un perfil sabroso y equilibrado, con notas que complementan la carne y otros ingredientes. Condimento específico para la preparación de longanizas, con un equilibrio de especias que aporta un sabor tradicional y distintivo. Ideal para realzar el carácter único de este embutido. Mezcla de especias y sazonadores formulada para las salchichas tipo ranchera. Aporta un sabor ahumado y especiado, característico de este tipo de embutidos. Especias seleccionadas para la preparación de salchichón cervecero. Ofrece un perfil robusto y aromático, ideal para acompañar bebidas como la cerveza y destacar en tablas de embutidos.
PESO	PAQUETE X KILO
MARCA	CIMPA SAS

ITEM 49	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUAJO LIQUIDO
DESCRIPCION	Cuajo líquido de alta calidad, elaborado a partir de enzimas naturales seleccionadas para garantizar una coagulación óptima de la leche en la producción de quesos. Este producto ofrece una dosificación precisa y fácil manejo, adecuado para procesos artesanales e industriales. Es ideal para la elaboración de quesos frescos, maduros y otros productos lácteos
PESO	FRASCO X 500ML
MARCA	MARSCHALL

ITEM 50	 Cultivo para Kumis **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	CULTIVO MESOFILO
DESCRIPCION	Los Cultivos para Kumis Delix están diseñados para la preparación de bebidas lácteas tales como Yogurt y Kumis y otras bebidas probióticas.Son Fermentos lácticos concentrados liofilizados para inoculación directa sobre diferentes cantidades de leche.
PESO	SOBRE X 3 gr
MARCA	DELIX

ITEM 51	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	CULTIVO MESOFILO
DESCRIPCION	Cultivo láctico para yogurt, compuesto por bacterias vivas seleccionadas (como Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus) que garantizan una fermentación óptima. Este producto ofrece un equilibrio ideal entre textura, acidez y sabor característico del yogurt, siendo adecuado para procesos artesanales o industriales. Ideal para la producción de yogurt natural, batido o con frutas.
PESO	SOBRE X 3 gr
MARCA	DELIX

ITEM 52	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	ERITORBATO DE SODIO
DESCRIPCION	Eritorbato de sodio de grado alimenticio, utilizado como antioxidante en la industria alimentaria para prevenir la oxidación y mantener el color, sabor y frescura de los productos. Este compuesto es altamente eficaz en productos cárnicos procesados, embutidos y alimentos enlatados. Su acción contribuye a prolongar la vida útil y conservar la calidad organoléptica de los alimentos.
PESO	PAQUETE * KILO
MARCA	CIMPA SAS

ITEM 53	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	FOSFATO PARA EMBUTIDO
DESCRIPCION	Mezcla de fosfatos de alta calidad, formulada específicamente para la industria cárnica. Este producto mejora la retención de agua, la textura y la estabilidad de los embutidos, garantizando un producto final jugoso y de mayor vida útil. Ideal para aplicaciones en chorizos, salchichas, mortadelas y otros productos cárnicos procesados, aportando beneficios como la reducción de pérdidas por cocción y una mejor emulsificación.
PESO	PAQUETE X KILO
MARCA	SABORIGAL

ITEM 54	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	HILO CALIBRE CONO 300M
DESCRIPCION	. Hilo para amarre de productos alimenticios, suave pero al mismo tiempo resistente. La combinación de resistencia y elasticidad hace de este producto sea idóneo para el atado del embutido tanto a mano como mediante máquinas atadoras.
PESO	PAQUETE X KILO
MARCA	**CASASOL**
REGISTRO SANITARIO	Este producto cumple con e reglamento CE 1935/2004 y sus materiales y objetos activos en contacto con los alimentos están incluidos en las listas de sustancias autorizadas por la UE para su uso en la fabricación.

ITEM 55	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACIDO LACTICO
DESCRIPCION	. Ácido láctico de grado alimenticio, utilizado como conservante natural y regulador de pH en la industria alimentaria. Este producto inhibe el crecimiento de microorganismos, prolongando la vida útil de alimentos procesados como salsas, embutidos, lácteos y productos horneados. Además, mejora la estabilidad, realza el sabor y mantiene la frescura de los alimentos sin alterar sus características organolépticas.
PESO	FRASCO X LITRO
MARCA	CIMPA SAS

ITEM 56	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECTINA CITRICA, DE LATO METOXILO
DESCRIPCION	. La pectina es una fibra natural que se encuentra en las paredes celulares de las plantas y alcanza una gran concentración en las pieles de las frutas. Es muy soluble en agua y se une con el azúcar y los ácidos de la fruta para formar un gel.
PESO	PAQUETE X KILO
MARCA	EL MOLINO VERDE

ITEM 57	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	PROTEINA AISLADO DE SOYA AL 90%
DESCRIPCION	Proteína aislada de soya con una pureza del 90%, obtenida mediante procesos avanzados para garantizar su calidad y funcionalidad. Este producto es altamente soluble y presenta un perfil nutricional óptimo, rico en aminoácidos esenciales. Ideal para su uso en productos cárnicos, lácteos, panificados, bebidas proteicas y suplementos alimenticios, aportando textura, emulsificación y un alto contenido proteico.
PESO	PAQUETE * KILO
MARCA	CIMPA SAS

ITEM 58	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	SORBATO DE POTASIO GRADO ALIMENTARIO
DESCRIPCION	Conservante de grado alimentario utilizado para inhibir el crecimiento de hongos, levaduras y bacterias en productos alimenticios. El sorbato de potasio es altamente efectivo en una amplia gama de aplicaciones, incluyendo productos horneados, lácteos, salsas, jugos y embutidos. Su uso garantiza una mayor vida útil, preservando la calidad, frescura y seguridad de los alimentos sin alterar sus características sensoriales.
PESO	PAQUETE * KILO

MARCA	CIMPA SAS

ITEM 59	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRIPA FIBROSA CALIBRE 100
DESCRIPCION	Producto utilizado para embutir derivados cárnicos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, salchicha, entre otros. Corresponde al intestino delgado limpio del cerdo, el cual es pasado por un proceso de secado, permitiendo obtener un producto de un diámetro homogéneo y sin perforaciones. No requiere ser lavada para su uso, ya que no contiene sal como medio de conservación.
PESO	CALIBRE 100 ROLLO *250 M
MARCA	GRUPO AL

ITEM 60	 **IMAGEN DE REFERENCIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRIPA FIBROSA CALIBRE 60
DESCRIPCION	. Producto utilizado para embutir derivados cárnicos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, salchicha, entre otros. Corresponde al intestino delgado limpio del cerdo, el cual es pasado por un proceso de secado, permitiendo obtener un producto de un diámetro homogéneo y sin perforaciones. No requiere ser lavada para su uso, ya que no contiene sal como medio de conservación.
PESO	CALIBRE 60 ROLLO *250 M
MARCA	GRUPO AL