INPEC

FICHA TECNICA DEFINITIVA

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. REQU.
1	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g	Unidad 40 Grs	15.000
2	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g. DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	Unidad 30 Grs	17.000
3	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	Unidad 30 Grs	16.400
4	INGREDIENTES Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 35g CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	Unidad 35 Grs	16.000
5	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	Unidad 40 Grs	15.500
6	INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION	Unidad 20 Grs	15.000

	DE EMPAQUE Producto empacado en metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.		
7	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	Unidad 55 Grs	15.000
8	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 45 Grs	15.000
9	INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).	Unidad 40 Grs	19.999
10	INGREDIENTES Pellet a base de harina de maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada, colorante natural (Cúrcuma), colorante artificial grado alimenticio FD&C (Amarillo No. 5 y Amarillo No 6)), Aceite vegetal y Sabor picante idéntico al natural. Contiene Tartrazina. Puede contener trazas de Gluten CARACTERISTICAS Pasabocas a base de harina de maíz fritos sabor a picante. CONTENIDO NETO UNIDAD 12 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 180 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 12 Grs	16.000
11	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Aceite vegetal, Levadura, Sal, Azúcar, Polvo de hornear, Comino, Pimienta, Colorantes artificiales certificados (Color Rojo Nº 40 Allura Red C.I 16035, Color Amarillo Nº6 Sunset Yellow C.I 15985). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de cubos CONTENIDO NETO UNIDAD 23g unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado, contenido en una bolsa plástica. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS <10 UFC/g 10000 UFC/g (UFC/g/ml) COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5%	Unidad 23 Grs	16.000

	CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE • En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. Tratar el producto con cuidado evitando impactos. Manipule siempre en la caja. El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.		
12	INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300	Unidad 28 Grs	15.000
13	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada (Vitamina B1, B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro), Margarina Vegetal, Azúcar, Almidón de Yuca, Trozos sabor chocolate, Emulsificante (Lecitina de soya) Sal, Leudante (Polvo de Hornear). CARACTERÍSTICAS Es un producto Horneado, elaborado a base de harina de trigo con trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 150 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Se empaca en bolsas individuales elaboradas en Metalizado y es embalado en plegadizas de cartón; las cuales son contenidas en caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS Físico DIAMETRO (cm) 4.5 – 5.0 cm 4.8 – 5.1 cm ANALISIS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 20 10000 – 30000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 7 - 11 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 El análisis microbiológico se realiza bajo la norma: MINSALUD RES 11488/84. GALLETAS Y COLACIONES ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 0.83 % Contenido de Grasa: 21.09 % Proteínas: 5.19 % Cenizas: 0.97 % Calorías: 498.13 Kcal Carbohidratos: 71.89 % Fibra Cruda: 0.03 % Sólidos Totales: 99.17 %TIEMPO DE VIDA ÚTIL 480 Días en condiciones normales de almacenamiento (temperatura ambiente, humedad y luz).	Unidad 150 Grs	2.000
14	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 195 Grs	3.500
15	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 115 Grs	3.870
16	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g	Unidad 15 Grs	10.002

	Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 365 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.		
17	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 130 Grs	3.002