SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**AZUCAR BLANCA**
Nombre Comercial del Producto	**AZUCAR BLANCA**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611
Generalidades	El azúcar blanca es el producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar o de la remolacha azucarada constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a proceso de refinación.
Requisitos Generales	El azúcar blanco no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto. El contenido de metales pesados en el azúcar blanco no debe ser superior, al indicado en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	El azúcar blanco destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos indicados en la norma NTC – 611 – Azúcar Blanco vida útil 24 meses a partir de la fabricación.
Empaque y Rotulado	Bolsa de polietileno
Presentación	Bolsa de polietileno de 500 gr
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**AZUCAR CRUDA**
Nombre Comercial del Producto	**AZUCAR MORENA**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC -611
Generalidades	Azúcar Morena: producto sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados.
Requisitos generales	El azúcar morena no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto. El contenido de metales pesados en el azúcar blanco no debe ser superior, al indicado en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	Azúcar morena: destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos físicos, químicos y microbiológicos indicados en la norma técnica NTC 6-07
Empaque y rotulado	El azúcar morena se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social
Presentación	POR LIBRA
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**LECHE EN POLVO**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE EN POLVO**
Calidad	NTC 1036
Generalidades	Un emulsificante es un agente superficial activo que facilita la mezcla de dos o más sustancias líquidas que se separarían en sus partes componentes en condiciones.
Requisitos generales	Existen dos tipos de emulsificantes naturales y sintéticos. Su presentación es en polvo finamente blanco crema, de baja capacidad de solubilizarse lo cual sugiere que se adicione a temperatura menor de 40 ºC.
Requisitos Específicos	Existen dos tipos de emulsificantes naturales y sintéticos. Su presentación es en polvo finamente blanco crema, de baja capacidad de solubilizarse lo cual sugiere que se adicione a temperatura menor de 40 ºC.
Empaque y rotulado	Empacada en bultos o en bolsas de diferentes materiales y presentaciones que protejan el producto de contaminación, humedad y acción de la luz y asegure su adecuada conservación, generalmente los bultos tienen una bolsa interior de polietileno y dos o tres bolsas de papel kraft. Las presentaciones minoristas son bolsas de papel aluminado. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la. Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social. ¡Los envases o empaques destinados a contener las sustancias que destinados acontener las sustancias emulsificantes, estabilizantes y espesantes deben ser de un material suficientemente inerte; además, debe asegurarse la buena conservación del producto durante su almacenamiento
Presentación	Libra
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**Aditivo para Alimentos**
Nombre Comercial del Producto	**CREMODAN**
Calidad	Cumplir con la Norma Técnica Colombiana 1453. Aditivos para alimentos.
Generalidades	El estabilizante P-2002 es un compuesto científicamente balanceado de emulsificantes y espesantes que otorgan excelente cremosidad, cuerpo y overrun a helados de leche. Reduce el deterioro por shock térmico
Requisitos generales	APLICACIÓN: Helados de leche. INGREDIENTES: Monoglicéridos, goma guar, gelatina, carragenina, monoleato de polioxietilén sorbitán, carboximetilcelulosa. NOTA: Todas las materias primas son de origen vegetal, a excepción de la gelatina que es de origen animal.
Requisitos Específicos	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Apariencia: Polvo Color: Blanco cremoso Solubilidad: Buena disolución en el caldo Se recomienda mezclar previamente con parte del azúcar para obtener una rápida solubilización.
Empaque y rotulado	Bolsa de papel con envase interno de polietileno de baja densidad.
Presentación	Libra
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**Carboximetil Celulosa De Sodio (CMC) Grado Alimenticio**
Nombre Comercial del Producto	**CMC**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1582. Industrias alimentarias.
Generalidades	Se utiliza principalmente como agente espesante, como producto de relleno, fibra dietética, agente antigrumo emulsificante, estabilizante y agente de retención de agua en las industrias alimenticias.
Requisitos generales	Debe ser inodoro e insípido. Debe ser soluble en agua. Debe ser insoluble en solventes orgánicos. Empaque de productos para cárnicos.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1582. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Pureza (base seca): mín. 99,5% Humedad: máx. 10% pH: 6,5 – 8,5 Viscosidad (Brookfield): 3000 – 5000 cps Arsénico (As): máx. 2 mg/kg Plomo (Pb): máx. 2 mg/kg Metales Pesados (como Pb): máx. 15 mg/kg
Empaque y rotulado	Deben cumplir con las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985.y las normas que las modifiquen, adicionen, reemplacen.o complementen.El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre del productor, contenido neto en.unidades del Sistema Internacional, concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de.vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases de seguridad, según corresponda.
Presentación	LIBRAS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Imagen de Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**Aditivo para alimentos**
Nombre Comercial del Producto	**MALTODEXTRINA**
Calidad	Según la Norma Técnica Colombiana. Deben siempre consultarse las regulaciones alimentarias locales respecto al estatus legal de este producto, así como la legislación relativa a su uso en alimentos, ya que puede variar de un país a otro. Se puede obtener información acerca del estado legal de este producto bajo petición
Generalidades	MALTRIN. Sólidos de jarabe de maíz son polvos suaves, mínimamente blanco, dulce carbohidratos producidos a partir de maíz de origen estadounidense. Se trata de productos con distintos perfiles de polímero longitudes que proporcionan una amplia gama de características de viscosidad y solubilidad
Requisitos generales	Maltrin sólidos de jarabe de maíz son generalmente reconocidos como seguros (GRAS) como ingredientes alimentarios directos a niveles consistentes con las buenas prácticas de manufactura (21 CFR 184.1865).
Requisitos Específicos	Todos los datos del perfil de DP informaron "tal cual" Especificaciones microbiológicas Conteo total de Aeróbios ufc/g 100 máx. Mohos/Levaduras ufc/g 100 máx. E.coli Negativo /10g Salmonella Negativo /25g Especificaciones de metales pesados Disponible según requerimiento
Empaque y rotulado	El etiquetado correcto es "sólidos de jarabe de maíz", pero todas las declaraciones de la etiqueta deben ser revisadas con el asesor legal apropiado.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

	Bolsa de Kraft y PE interior. El transporte se realizará de conformidad con los requisitos de los productos químicos en general
Presentación	libra
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CORDELES Y CUERDAS DE CABUYA**
Nombre Comercial del Producto	**PIOLA, PITA O CUERDA DE AMARRE CALIBRE 8**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 3941. Textiles. Cordel es de cabuya. NormaTécnica Colombiana NTC 3947. T extiles. Cuerdas de cabuya. Norma Técnica Colombiana NTC 992. Textiles. Fibras naturales. Cabuy a para hilados y tejidos
Generalidades	La cabuya es una fibra natural biodegradable obtenida de la planta llamada fique.(furcrea sp), familia Agave (A sparagaceae).
Requisitos generales	Amarrado de productos cárnicos
Requisitos Específicos	Calibre mínimo: 8 Densidad: 1,3 g/cm3 Resistencia a la tracción: 305,15. MPa. Modulo de eslasticidad: 7,5 Gpa De acuerdo con el uso, la cabuya debe.cumplir con los requisitos y los e nsayos a los que debe someterse, establecidos.en las normas NTC 3941, NTC 3947, NTC 992.
Empaque y rotulado	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufr a daños y conserve su.calidad en condiciones adecuad as de manejo, almacenamiento y transporte. Se.debe r otular con el número de hilos, si es natural o teñido, no mbre del fabricante,marca registrada del fabricante, nú mero de lote, masa y país de origen.
Presentación	POR MADEJA
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CONDIMENTO SABOR HAMBURGUESA**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO SABOR HAMBURGUESA**
Calidad	Cumplir con la Norma Técnica Colombiana 1453. Aditivos para alimentos.
Generalidades	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales y aditivos, necesarios para la fabricación de Hamburguesas
Requisitos generales	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales, y aditivos, necesarios para la fabricación de Hamburguesas
Requisitos Específicos	Sal, LACTOSA, dextrosa, especias, fécula de patata, conservador (E-221), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes(E-300, E-331) y colorante natural (E-120).
Empaque y rotulado	Almacenamiento: El almacenamiento de este producto debe hacerse en lugares secos y ventilados, Rotular los recipientes adecuadamente.
Presentación	Kilo
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CONDIMENTO SABOR A CHORIZO A LA BRASA**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO SABOR A CHORIZO A LA BRASA**
Calidad	Cumplir con la Norma Técnica Colombiana 1453. Aditivos para alimentos.
Generalidades	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales y aditivos, necesarios para la fabricación de Chorizo fresco,
Requisitos generales	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales, y aditivos, necesarios para la fabricación de Longanizas Frescas
Requisitos Específicos	Sal, LACTOSA, dextrosa, especias, fécula de patata, conservador (E-221), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes (E-300, E-331) y colorante natural (E-120).
Empaque y rotulado	Almacenamiento: El almacenamiento de este producto debe hacerse en lugares secos y ventilados, Rotular los recipientes adecuadamente.
Presentación	Kilo
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CONDIMENTO SABOR A LONGANIZA**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO SABOR A LONGANIZA**
Calidad	Cumplir con la norma técnica colombiana 1453. Aditivos para alimentos.
Generalidades	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales, y aditivos, necesarios para la fabricación de Longanizas Frescas
Requisitos generales	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales, y aditivos, necesarios para la fabricación de Longanizas Frescas
Requisitos Específicos	Sal, LACTOSA, dextrosa, especias, fécula de patata, conservador (E-221), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes(E-300, E-331) y colorante natural (E-120).
Empaque y rotulado	Almacenamiento: El almacenamiento de este producto debe hacerse en lugares secos y ventilados, Rotular los recipientes adecuadamente.
Presentación	Kilos
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**FUNDA PARA EMBUTIDOS**
Nombre Comercial del Producto	**FIBROSA 50 - 60 MM**
Calidad	Ley 769 de 2002
Generalidades	Funda permeable fabricada a partir de papel, recubierta d celulosa regenerada. Especial para empacar: mortadela jamón, salamis, salchichón cervecero, albondigones, entr otros
Requisitos generales	Este tipo de empaque no solo es una ayuda para la cocción, sino que además son muy aconsejables para el transporte y almacenamiento. Incluso estas bolsas o películas pueden imprimirse para mejorar la. presentación del producto. Así, en términos generales se recomienda utilizar bolsas o películas retráctiles para vacío tipo "barrier". Esta película especial encoge durante el proceso de cocimiento, enfriamiento y almacenamiento, aplicando así una presión mecánica del producto embutido. Esta presión previene o al menos minimiza la humedad o la separación de gel de la carne, lo cual tanto el distribuidor como el consumidor, identifican con un producto de poca calidad. El ajuste adecuado de la bomba de vacío también ayuda a prevenir huecos que podrían llenarse de líquido o de gel durante el proceso de cocción.
Requisitos Específicos	No debe presentar ningún tipo de aroma y debe ser inoc ua. Debe ser resistente en la embutición, en el clipado y en la cocción. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1325. Debe c umplir con las siguiente especificaciones: Colágeno: mín. 40 % Elasticidad: 10 – 15 % Absorción d e agua:máx. 150 % según calibre. Resistencia: 0,50 – 0, 60 atm. Grosor: 0,04 – 0,10 mm. Calibre: mín. 30.
Empaque y rotulado	El material exterior utilizado para muchos productos cárnicos congelados representa una protección primaria para el manejo y el transito. El uso de films o películas plásticas impermeables a la humedad ofrece una protección considerable contra las pérdidas de humedad, deshidratación y formación de escarcha. Algunos

	fabricantes utilizan el empaque al vacío para asegurar un contacto máximo del film al producto con el objeto de reducir la oxidación. Otros fabricantes prefieren un empaque que sea impermeable a la humedad pero permeable al oxígeno, con el objeto de mantener el color del producto
Presentación	POR METROS
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**Aditivo para Alimentos**
Nombre Comercial del Producto	**BENTONITA PARA ALIMENTOS**
Calidad	Cumplir con la Norma Técnica Colombiana 1453. Aditivos para alimentos.
Generalidades	Es una arcilla natural que contiene una porción elevada de Montmorrillonita, silicato de aluminio coloidal hidratado de origen natural, en el que algunos átomos de aluminio y silicio pueden haber sido sustituidos por otros átomos, como el magnesio, el calcio y el hierro.
Requisitos generales	APLICACIÓN: Vinos
Requisitos Específicos	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Es un polvo impalpable de color claro o crema. Arcilla coloidal (Silicato de Aluminio). Existen dos variedades: Bentonita Sódica; que tiene gran capacidad de esponjamiento en agua.
Empaque y rotulado	Bolsa de papel con envase interno de polietileno de baja densidad.
Presentación	libra
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**PECTINA**
Nombre Comercial del Producto	**PECTINA**
Calidad	Decreto 3075 de 1997. NTC 512 -1 Industrias alimentarias. Rotulado o.etiquetado.- Norma general. NTC 512- 2 Industrias alimentarias. Rotulado o.etiquetado – Rotulado nutricional de alimentos envasados.
Generalidades	La pectina es un carbohidrato purificado obtenido de la dilución del mesocarpio de.frutos cítricos. A esta pectina obtenida se adiciona un estabilizante alimenticio y.de dextrosa, para uniformarla a 150° S.A.G. Las pectinas son sustancias.altamente utilizadas en la industria alimentaria por tener propiedad gelificadora.
Requisitos generales	La pectina es un polvo fino de color blanco amarillento o marrón claro, inodoro de.sabor dulce agradable, soluble en agua e insoluble en alcohol u otros disolventes.orgánicos
Requisitos Específicos	Peso molecular 20.000- 400.000 g/mol Pectina de gelado rápido 150 ± 5 °SAG.Contenido ácido galacturónico 65 % máx.
Empaque y rotulado	El envase o empaque destinado a contener el producto debe ser hermético, alejado del calor y la humedad. Además, debe asegurarse la buena conservación.del producto durante su almacenamiento y transporte.
Presentación	POR LIBRA
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**Aditivo para Alimentos**
Nombre Comercial del Producto	**FOSFATO DE AMONIO PARA ALIMENTOS**
Calidad	Cumplir con la Norma Técnica Colombiana 1453. Aditivos para alimentos.
Generalidades	Es una de las sales de fosfato de amonio solubles en agua que se puede producir cuando el amoniaco reacciona con el ácido fosfórico hasta que la disolución es claramente ácida. El compuesto también es un componente del polvo ABC en algunos extintores de incendios (polvo químico seco ABC).
Requisitos generales	APLICACIÓN: Vinos y Bebidas fermentadas.
Requisitos Específicos	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Apariencia: Polvo Color: Blanco Solubilidad: Buena disolución en el caldo.
Empaque y rotulado	Bolsa de papel con envase interno de polietileno de baja densidad.
Presentación	Libra
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**Aditivo para Alimentos**
Nombre Comercial del Producto	**CREMOR TÁRTARO PARA ALIMENTOS**
Calidad	Cumplir con la Norma Técnica Colombiana 1453. Aditivos para alimentos.
Generalidades	Producto en grano de apariencia blanca y fina. Es natural y se fabrica a partir del ácido cristalino natural depositado en las paredes de los depósitos de las bodegas. Incluido en la lista de ADITIVOS ALIMENTARIOS con el código E-336
Requisitos generales	Riqueza: 99,7% de C4H5KO6. Principales impurezas: conforme a los límites establecidos en las últimas ediciones de la FCC, BP, USP, Directiva Europea y el Código Enológico.
Requisitos Específicos	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Apariencia: Polvo Color: Blanco Solubilidad: Buena disolución en el caldo.
Empaque y rotulado	Bolsa de papel con envase interno de polietileno de baja densidad.
Presentación	libra
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**TERMOMETRO DIGITAL**
Nombre Comercial del Producto	**TERMOMETRO DIGITAL**
Calidad	Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establ ecidos en la presente ficha técnica.
Generalidades	El termómetro es un instrumento de medición de tempe ratura. Un termómetro de.temperatura de una porción d e superficie de un objeto a partir de la emisión de luz del tipo cuerpo negro que produce. El método compren de la medición de la.energía de luz (que se encuentra e n la banda IR) con un detector que lo convierte.en una señal eléctrica. Este método permite medir la temperatu ra de forma.remota. Por lo tanto, es posible medir la te mperatura si el objeto se está.moviendo, si está rodead o por un campo electromagnético, o si se coloca en el vacío, etc.
Requisitos generales	Proveer suficiente resistencia mecánica, que permita su manipulación y operación satisfactoria y segura, bajo condiciones normales. Formar una unidad segura, no podrá despegarse, zafar se o desprenderse, en condiciones normales de uso. La superficie no puede tener ningún tipo de irregularida d, rugosidad, fisuras, huecos, rebabas o defectos de fabricación o ensamble.
Requisitos Específicos	Termómetro de -10 °C a 110 °C.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricacion, nombre y domicilio legal en Colombia del.fa bricante, importador o distribuidor responsable según c orresponda. El.empaque/embalaje debe ser de un mate rial adecuado, que no altere la calidad del.producto y as egure su conservación.
Presentación	POR UNIDAD
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**FUNDA PARA EMBUTIDOS**
Nombre Comercial del Producto	**TRIPA NATURAL DE CERDO 28 - 32 mm**
Calidad	NTC -1417
Generalidades	Tripa natural de cerdo 28-32 mm empaque de producto para cárnicos.
Requisitos generales	Debe Poseer gran permeabilidad, natural. Es fundamental ya que va a contener al resto de los ingr edientes, condicionando la maduración del producto. Las fundas naturales son obte nidas a partir del tubo digestivo.
Requisitos Específicos	Madejas o tripas de cerdo pre lavadas, utilizadas para embutidos. Éstas son empacadas en un barril plástico y conservadas en sal. No debe presentar ningún tipo de aroma y debe ser inoc ua. Debe ser resistenteen la embutición, en el clipeado.
Empaque y rotulado	El producto debe estar rotulado indicando como mínimo, fabricante o marca registrada, identificada de lote o número de serie y país de origen. El producto no requiere empaque previo.
Presentación	POR MADEJA
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto (SIBOL)	**LIMPIADOR DESINFECTANTE**
Nombre Comercial del Producto	**DESINFECTANTE PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**
Calidad	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente. Ficha técnica y la NTC 2455 Desinfectantes para uso doméstico.
Generalidades	Producto que se utiliza para limpiar, desinfectar y aromatizar en baños, pisos, cocinas y demás superficies lavables.
Requisitos generales	Debe presentar soluciones homogéneas de olor característico sin sedimentos o cuerpos extraños. El producto debe ser una solución estable compuesta por una o más sustancias limpiadoras y desinfectantes. A una temperatura entre 8 y 45°C debe ser traslúcido y no puede presentar apariencia turbia. Cuando incluyan color dentro de su formulación, este no debe alterar el color de la superficie tratada. Soluble en agua
Requisitos Específicos	Es un compuesto formulado con un 40% de radicales alquílicos y bencílicos en forma de perla seca, encapsulados en un 60% de urea quelatada tipo grasa. (generalmente reconocida como segura).
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes adecuados de forma.tal que protejan el producto, y a las personas que lo manipulan, y lo.conserven durante su transporte y almacenamiento.Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza, e incluir los ingredientes activos.El envase debe ser nuevo, en plástico y venir debidamente sellado,sin observarse el reenvasamiento del producto.
Presentación	POR LITRO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**LECHE**
Nombre Comercial del Producto	LECHE ENTERA
Calidad	NTC – 3856
Generalidades	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura.
Requisitos Generales	Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 135 grados centígrados durante 2 a 4 segundos, en flujo continuo seguido inmediatamente de enfriamiento rápido y envasado en recipiente estéril a prueba de luz y oxígeno. Textura liquida, color blanco característico olor característico y aroma característico. Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos generales, fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC – 3856.
Empaque y Rotulado	La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Norma técnica NTC 512-1..
Presentación	POR 1000 CC
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CARNE DE CERDO**
Nombre Comercial del Producto	LOMO DE CERDO LIMPIO
Calidad	El producto debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 4282/2007.
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Lomo de cerdo, producto proveniente de la parte superior del cerdo. El **lomo de cerdo** se trata de cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica. Es frecuente encontrarlo secado al aire o preparado en adobo. En la cocina española es frecuente encontrarlo en forma de bocadillo pequeño en los que se denomina "montado de lomo".
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Debe estar completamente limpio.
Requisitos Específicos	El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor.

	Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.
Empaque y Rotulado	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas
Presentación	kilo
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CARNE DE CERDO**
Nombre Comercial del Producto	**CARNE DE CERDO PULPA**
Calidad	El producto debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 4282/2007.
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Carne sin grasa visual, sin nervios, cuero ni cartílagos.
Requisitos Específicos	El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de

	producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.
Empaque y Rotulado	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Presentación	kilo
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO O GALLINA**
Nombre Comercial del Producto	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR
Calidad	Cumplir con el Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 0242 de 2013 Cumplir con la NTC 3644-2: Pollo beneficiado y con la NTC 3644-3 Decreto 2278 de 1982
Generalidades	- Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. - Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Las costillas deben ser removidas de las pechugas.
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne y vísceras de pollo o gallina, en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Pechuga de pollo mariana (inyección con agua, sal y fosfato) con su respectiva piel, grasa y leve presencia de las costillas obtenida del corte realizado al nivel de articulaciones formada por la escapula, el hueso caracoides y el numero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales.

<table>
<tr>
<td>Requisitos Específicos</td>
<td>
El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
<table>
<tr><td>REQUISITOS</td><td>VALOR</td></tr>
<tr><td>pH (a 20ºC)</td><td>5.4 – 6.1</td></tr>
<tr><td>Formol</td><td>Negativa</td></tr>
<tr><td>Nitrógeno Volátil total Máximo</td><td>30 mg /100 g. Muestra Máxima</td></tr>
</table>
No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos, El ave no puede presentar caquéxiaca (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes.
Cumplir con la resolución Min. Protección Social 4287/2007.
El producto refrigerado se requiere con una vida útil de diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.

El producto es embalado por canastillas plásticas que garanticen la calidad del mismo
El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.

El personal debe poseer dotación completa para la entrega del Producto.

Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0 ºC y 4 ºC.

Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio.
El vehículo debe contar con acta de visita sanitaria FAVORABLE.
</td>
</tr>
</table>

	El producto se recibe con un tiempo no mayor a 24 horas de sacrificio. Los folículos ó poros de la piel deben verse abiertos. El proveedor debe estar certificado con: -HACCP de proveedor y/o comercializador. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de las autoridades competentes a planta de proceso y vehículo de transporte. .
Empaque y Rotulado	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Empacado por 2 unidades de pechuga donde cada una debe pesar entre 500 y 550gr, en bandeja polietileno de grado alimenticio
Presentación	kilo
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CARNE DE RES**
Nombre Comercial del Producto	CARNE DE RES BOLA DE BRAZO
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 NTC 4271 Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carneResolución 240 de 2013 Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino.
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Esta carne debe ser de color rojo brillante, fresca, no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tienes que estar limpio sin grasa ni rila.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días.

	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. . El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica.
Empaque y Rotulado	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.
Presentación	kilo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**SAL PARA CONSUMO HUMANO**
Nombre Comercial del Producto	**SAL CURANTE**
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya.NTC 1254
Generalidades	La sal para consumo humano puede ser refinada o yodada.La sal refinada es el producto final refinado constituido.predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a.partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y.al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales.solubles y un deshidratante o antiaglomerantes o.anticompactante en cantidades permitidas.La sal yodada es sal artificial que contiene yodo añadido en.forma de la sal yodato de sodio. La sal común o sal de mesa.se yoda para cubrir las carencias nutritivas de este elemento.en algunas dietas.Para la yodación de la sal se utilizan dos formas químicas de.yodo: el yoduro de potasio (KI), y el yodato de potasio (KlO3).es mucho más estable y resistente a la evaporización, a.diferencia del Kl se puede utilizar con sal sin purificar expuesta.a calor u humedad excesiva.A la sal yodada se le puede adicionar flúor
Requisitos generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No No debe contener impurezas orgánicas, arena y fragmento de.concha.Color: blanco.Apariencia: cristalino,higroscópico.Solubilidad: altamente soluble en agua.Textura finamente granulada.No debe exceder los limites de metales pesados establecidos .en el Decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o.sustituya
Requisitos Específicos	Cloruro de sodio, NaCl m/m : 99 mínimo Humedad % m/m : 0.2 máximo Fluor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo. Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo Magnesio Mg +2 mg/kg: 800 máximo Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 547 de 1996 y la NTC 1254.Uso para carnes frías embutidos.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al.contacto con el producto, deben garantizar su conservación.durante su vida útil.En el rotulo la sal yodada debe tener el contenido de yodo y.flúor expresado en ppm.El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la.Resolución 5109 de 2005 o la norma que modifique adicione.o sustituya.
Presentación	POR LIBRA
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CARNE DE CERDO**
Nombre Comercial del Producto	GRASA DORSAL - EMPELLA
Calidad	El producto debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 4282/2007.
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, la grasa debe ser suave y aceitosa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada.
Requisitos Específicos	El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. El producto debe cumplir los requisitos de la Res. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78
Empaque y Rotulado	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas

	deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.
Presentación	Kilo
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ALMIDÓN DE MAÍZ**
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDÓN DE MAÍZ**
Calidad	NTC 926
Generalidades	Producto higienizado, obtenido mediante un proceso tecnológico apropiado, compuesto por una mezcla de almidón (fécula de maíz) de maíz, azúcar y otros ingredientes, con la adición o no de aditivos permitidos y sabores artificiales a vainilla, chocolate. Obtenido de las diversas variedades de Sea Mays L. familia del gramínea polvo blanco fino soluble.
Requisitos generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.
Requisitos Específicos	El almidón de maíz tienen solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Proteína: 0,8% máximo Cenizas: 0,3% máximo Soluble: 0,45% máximo Acidez expresada en g de HCl:0,0657 Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 2457. Por ser un alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento,

	transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Por libra
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CONDIMENTO SABOR A PHOSFINO DE JAMON**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO SABOR A PHOSFINO DE JAMON**
Calidad	Cumplir con la norma técnica colombiana 1453. Aditivos para alimentos.
Generalidades	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales, y aditivos, necesarios para la fabricación de Longanizas Frescas
Requisitos generales	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales, y aditivos, necesarios para la fabricación de Longanizas Frescas
Requisitos Específicos	Sal, LACTOSA, dextrosa, especias, fécula de patata, conservador (E-221), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes(E-300, E-331) y colorante natural (E-120).
Empaque y rotulado	Almacenamiento: El almacenamiento de este producto debe hacerse en lugares secos y ventilados, Rotular los recipientes adecuadamente.
Presentación	Kilos
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CONDIMENTO SABOR A SALCHICHA RANCHERA**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO SABOR A SALCHICHA RANCHERA**
Calidad	Cumplir con la norma técnica colombiana 1453. Aditivos para alimentos.
Generalidades	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales, y aditivos, necesarios para la fabricación de Longanizas Frescas
Requisitos generales	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales, y aditivos, necesarios para la fabricación de Longanizas Frescas
Requisitos Específicos	Sal, LACTOSA, dextrosa, especias, fécula de patata, conservador (E-221), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes(E-300, E-331) y colorante natural (E-120).
Empaque y rotulado	Almacenamiento: El almacenamiento de este producto debe hacerse en lugares secos y ventilados, Rotular los recipientes adecuadamente.
Presentación	Kilos
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CONDIMENTO SABOR A SALCHICHA TIPO FRANKFOURT**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO SABOR A SALCHICHA TIPO FRANKFOURT**
Calidad	Cumplir con la norma técnica colombiana 1453. Aditivos para alimentos.
Generalidades	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales, y aditivos, necesarios para la fabricación de Longanizas Frescas
Requisitos generales	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales, y aditivos, necesarios para la fabricación de Longanizas Frescas
Requisitos Específicos	Sal, LACTOSA, dextrosa, especias, fécula de patata, conservador (E-221), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes(E-300, E-331) y colorante natural (E-120).
Empaque y rotulado	Almacenamiento: El almacenamiento de este producto debe hacerse en lugares secos y ventilados, Rotular los recipientes adecuadamente.
Presentación	Kilos
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**BOLSA TRANSPARENTE**
Nombre Comercial del Producto	**BOLSA FLEXIBLE TRANSPARENTE 18 X 20 CM**
Calidad	Material apto para contener alimentos
Generalidades	Bolsa plástica flexible transparente
Requisitos Generales	Empaque para uso en alimentos medida de 18 x 20 cm
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	PAQUETE X 200 UNIDADES
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**BOLSA PARA BASURA**
Nombre Comercial del Producto	**BOLSA PARA BASURA**
Calidad	Elaborada en plastico resistente
Generalidades	Bolsa para basura negra
Requisitos Generales	Bolsas para Basura de 40 cm de ancho x 60 cm de largo, Calibre 180
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	PAQUETE POR 20 UNIDADES
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**PAPAEL ALUMINIO X 50 METROS**
Nombre Comercial del Producto	**PAPAEL ALUMINIO X 50 METROS**
Calidad	Material grado alimenticio.
Generalidades	Papel aluminio ideal para manejar alimentos
Requisitos Generales	No aplica
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	UNIDAD X 50 METROS
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**PAPEL CRISTALFLEX O VINIPEL**
Nombre Comercial del Producto	**PELICULA TRANSPARENTE TIPO ALIMENTICIO**
Calidad	Marca reconocida, sin características objetables, excelente estado del material, material grado alimenticio.
Generalidades	Película trasnparente dimensiones de 30cm por 48 cm y 300 metros de largo
Requisitos Generales	No aplica
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	**ROLLO DE 100 MTS**
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**DESENGRASANTE**
Nombre Comercial del Producto	**DESENGRASANTE**
Calidad	Debe tener garantía de calidad, ficha de seguridad y/0 ficha técnica, donde describa ingredientes activos y concentraciones, fecha de vencimiento mínima de 1 año a partir de la entrega.
Generalidades	Con propiedades desengrasantes, no corrosivo. Uso recomendado para plantas de alimentos, supermercados y restaurantes.
Requisitos Generales	Concentración al 5% de ingrediente activo
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	LITRO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**DETERGENTE EN POLVO SIN AROMA**
Nombre Comercial del Producto	**DETERGENTE EN POLVO SIN AROMA**
Calidad	Marca reconocida
Generalidades	Detergente para industria de alimentos
Requisitos Generales	Concentración al 90% de ingrediente activo
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	Empacado en bolsa de polietileno.
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**DETERGENTE YODO-POLIVINILPIRROLIDONA**
Nombre Comercial del Producto	**DETERGENTE YODO-POLIVINILPIRROLIDONA**
Calidad	Debe tener garantía de calidad, ficha de seguridad y/o ficha técnica, donde describa ingredientes activos y concentraciones, fecha de vencimiento mínima de 1 año a partir de la entrega.
Generalidades	Detergente para industria de alimentos
Requisitos Generales	Concentración del 8% de ingrediente activo
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	Empacado en galones, rotulado con ficha de seguridad
Presentación	GALON
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**JABON LAVALOZA LIQUIDO CONCENTRADO ANTIBACTERIAL NEUTRO**
Nombre Comercial del Producto	**JABON LAVALOZA LIQUIDO CONCENTRADO ANTIBACTERIAL NEUTRO**
Calidad	Acción bactericida, no dejar residuos. Debe tener garantía de calidad, ficha de seguridad y/0 ficha técnica, donde describa ingredientes activos y concentraciones, fecha de vencimiento mínima de 1 año a partir de la entrega.
Generalidades	Jabón sin aroma lavaloza líquido para la industria de alimentos
Requisitos Generales	Líquido antibacterial, desengrasante, biodegradable, con pH neutro, no tóxico, con tensoactivos aniónicos los cuales son desengrasantes que remueven fácilmente la grasa. Para el lavado de toda clase de utensilios del sector alimentario.
Requisitos Específicos	Composición: silicio sal de sodio (10-15) %, hipoclorito de sodio (0,1-1)%, hidróxido de potasio menor al 2,5%. Ingrediente activo total: (15-20) %.
Empaque y Rotulado	Frasco plástico
Presentación	UNIDAD POR 900ML
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CORTADORES DE DONAS EN ACERO INOXIDABLE**
Nombre Comercial del Producto	**CORTADORES DE DONAS EN ACERO INOXIDABLE**
Calidad	Resistente, marca reconocida, material grado alimenticio.
Generalidades	Cortador de masa, formando dos circulos tipo dona
Requisitos Generales	Elaborado en acero
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	UNIDAD
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CUCHARA PERFORADA PARA FREIR**
Nombre Comercial del Producto	**CUCHARA PERFORADA PARA FREIR**
Calidad	Resistente, marca reconocida, material grado alimenticio.
Generalidades	Cucharona para freir alimentos con perforaciones circulares
Requisitos Generales	Elaborado en acero
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	UNIDAD
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CUCHILLO LISO DE 20 CM MANGO EN ACERO INOXIDABLE**
Nombre Comercial del Producto	**CUCHILLO LISO DE 20 CM MANGO EN ACERO INOXIDABLE**
Calidad	Marca reconocIda, material grado alimenticio.
Generalidades	Mango y hoja elaborado en acero inoxidable, largo de de 20 cm
Requisitos Generales	Hoja de corte completa de acero inoxidable para mayor resistencia y durabilidad
Requisitos Específicos	Filo liso
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	UNIDAD
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**EMBUDO PLASTICO PEQUEÑO PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**
Nombre Comercial del Producto	**EMBUDO PLASTICO PEQUEÑO PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**
Calidad	Marca reconocIda, material grado alimenticio.
Generalidades	Embudo fabricado en material de polietileno en forma cónica con diámetro superior de 40 cm y con diámetro inferior de 2 a 2,5cm.
Requisitos Generales	No aplica
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	UNIDAD
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ESPATÚLA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERIA Y PASTELERÍA**
Nombre Comercial del Producto	**ESPATÚLA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERIA Y PASTELERÍA**
Calidad	Marca reconocIda, material grado alimenticio.
Generalidades	Espátula de silicona de 25 cm de ancho, color blanco, mango plástico. aprox.
Requisitos Generales	Material higiénico temperatura de trabajo de 300°c.
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	UNIDAD
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**GUANTES DE PROTECCIÓN PARA ALTA TEMPERATURA**
Nombre Comercial del Producto	**GUANTES DE PROTECCIÓN PARA ALTA TEMPERATURA**
Calidad	Resistentes a altas temperaturas
Generalidades	Guantes de protección para alta temperatura, elaborados en lona de 45mm con recubrimiento.
Requisitos Generales	Deben cubrir mano y antebrazo
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	PAR
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**JARRA MEDIDORA DE CAPACIDAD DE 1 LITRO**
Nombre Comercial del Producto	**JARRA MEDIDORA DE CAPACIDAD DE 1 LITRO**
Calidad	Marca reconocida, material grado alimenticio.
Generalidades	Jarra elaborada en polipropileno. capacidad de 1 litro
Requisitos Generales	No aplica
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	UNIDAD
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**LICUADORA**
Nombre Comercial del Producto	**LICUADORA DE COCINA**
Calidad	Con tecnología reversible gira las cuchillas hacia adelante y hacia atrás para procesar completamente todos los ingredientes
Generalidades	Licuadora reversible con función para la elaboración de jugos y procesador de alimentos, con 3 velocidades
Requisitos Generales	Parte Inferior Enroscable con Palanca de Bloqueo – Diseño avanzado para el simple ensamblaje del vaso. Une el vaso a la cuchilla para un funcionamiento a prueba de derrames. • Cuchilla 50% más grande de las tradicionales – El sistema de cuchillas múltiples 3 en 1 pulveriza, corta y licúa de manera precisa. • Controles Manuales – Le brindan la flexibilidad de usar la licuadora para personalizar sus recetas. • Botón De Pulso – Presione para pulsar. Permite lograr resultados precisos. • Tapita / Cuchara Medidora de 60 mL – Función de medición que permite medir y agregar los ingredientes durante el uso. También le permite abrir para permitir que escape el vapor al mezclar los alimentos calientes. • Vaso de vidrio Boroclass® de 1,5 litros – El vaso de vidrio resistente a los choques térmicos fue creado para soportar cambios extremos de temperatura de hasta 90°C.
Requisitos Específicos	2 Programas Automáticos: · JUGOS Y SMOOTHIES - Perfecto para licuar cualquier tipo de bebida · PROCESADOR DE ALIMENTOS - Permite rebanar, rallar o picar los ingredientes en un vaso de licuadora (ej. Sopas, puré, salsas)
Empaque y Rotulado	Caja protectora para el equipo
Presentación	UNIDAD
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**PISTOLA PARA ENCENDIDO DE ESTUFAS A GAS**
Nombre Comercial del Producto	**PISTOLA PARA ENCENDIDO DE ESTUFAS A GAS**
Calidad	Marca reconocIda, material grado alimenticio.
Generalidades	Encendedor de impacto, para equipos a gas. Genera chispa al Friccionar dos metales.
Requisitos Generales	No necesita recarga, no utiliza baterías y no utiliza piedr
Requisitos Específicos	
Empaque y Rotulado	
Presentación	UNIDAD
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**SABORIZANTES**
Nombre Comercial del Producto	**ESCENCIAS PARA ALIMENTOS**
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces.
Requisitos generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997. El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. **Liquido sabores a Mora, fresa y melocotón**.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente.inerte al producto y que asegure su conservación y calidad.durante el almacenamiento, transporte y comercialización.En el rótulo de los productos, se debe establecer las.características del tipo de nutriente enriquecido.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la.Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección.Social. se requieren que los materiales tengan como mínimo un (1) año a su fecha de vencimiento.
Presentación	POR LITRO
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	Molino De Carne industrial
Nombre Comercial del Producto	Molino De Carne industrial eléctrico trifásico
Calidad	Según norma de calidad colombiana.
Generalidades	Este molino de carne eléctrico es capaz de moler huesos blandos como pollo, conejo, ardilla y codorniz. El motor dentro de esta unidad cuenta con 2000 vatios de potencia de salida máxima y esto le permite moler incluso los cortes de carne más duros sin atascarse en lo más mínimo. Las 4 tomas de enfriamiento de aire conforman nuestro diseño de enfriamiento de aire cuádruple patentado, diseñado para mantener el motor Ultra Cool de esta amoladora que prácticamente duplicará la vida útil de este producto. Cuenta con hasta 2000 vatios de potencia de salida máxima con 3 velocidades (alta, baja, inversa) y disyuntor de seguridad. El sistema patentado de "refrigeración por aire cuádruple" del molinillo prácticamente duplicará la vida útil de este producto 3 cuchillas de acero inoxidable, 5 platos de molienda, 1 plato de relleno de salchichas, juego de 3 tubos de relleno con adaptador y accesorio Kubbe Esta es una amoladora de tamaño # 12 con una salida de 2-5 / 8 "de diámetro para amolar y un tubo de alimentación de 2" de diámetro. El paquete completo del molino de carne incluye: 1 - Unidad de molienda principal de 2000 vatios 1 pedal: para uso opcional 1 - Unidad de molienda principal tamaño # 12 3 - Cuchillas de corte de acero inoxidable 5 - Tamaños de placas abrasivas de acero templado 1 - Plato de relleno de salchichas 1 - Juego de 3 tamaños de tubos para rellenar salchichas con adaptador 1 - Accesorio Kubbe (también conocido como Kibbe) 1 - Par de garras para trituradora de carne 1 - Prensa para hacer hamburguesas deslizante

	1 - Embutidora / Embutidora de Carne Palm Press 1 - Instrucciones completas con ilustraciones
Requisitos generales	Voltaje: 110/120 voltios - 60 Hz Hasta 2000 vatios de potencia de salida máxima (bajo carga) - 600 vatios de potencia de funcionamiento (sin carga) Muele de 175 a 225 libras de carne por hora a alta velocidad, según el corte y el tipo de carne que esté moliendo Sistema de 3 velocidades: alta, baja y marcha atrás 1 botón de parada / reinicio Dimensiones de la unidad (configurada para su uso) 19 "L x 8" W x 14 "H Peso de la unidad configurada para su uso: 13 lb. Peso de envío: 14 Lbs.
Requisitos Específicos	
Empaque y rotulado	Según especificaciones del cliente embalado y empacado.
Presentación	UNIDAD
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL**
Nombre Comercial del Producto	**Sal común**
Calidad	Según decreto 3075, 60 y demás para la industria de alimentos.
Generalidades	Es un sólido blanco, cristalino, inodoro, higroscópico y altamente soluble en agua con 40% menos de cloruro de sodio.
Requisitos generales	Es una mezcla mecánica de cloruro de sodio refinado (60%), cloruro de potasio y anticompactante (carbonato de magnesio).
Requisitos Específicos	Interpretación del código del lote: En saco,el código del lote corresponde a la fecha de fabricación y nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 90210/1131 corresponde a la fecha de fabricación 10 de Febrero de 2009, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y Colombia. En salero: nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día-Turno/N° De Máquina-País. Por
Empaque y rotulado	Cumple con normas de rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud Colombiano
Presentación	En media libra, libra, kilo y bultos por 50 kg.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Imagen de referencia		

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**HUEVO**
Nombre Comercial del Producto	**HUEVO**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado Concepto sanitario de establecimientos: emitido por la secretaría de salud del municipio correspondiente, con frecuencia anual. Registro sanitario: De acuerdo con lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013, en su artículo 37, el huevo entero en cáscara se exceptúa de dicho requisito, por ser alimento de origen animal, que no ha sido sometido a ningún proceso de transformación.
Generalidades	Alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales. Describir las características integrales del huevo fresco de gallina, teniendo en cuenta sus factores higiénicos, sanitarios, sensoriales y nutritivos, con el fin de suministrar al consumidor la información apropiada que le permita identificar todas las características del producto.
Requisitos generales	El huevo se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes. ❖ Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños ❖ Puede almacenarse refrigerado o a temperatura ambiente (recomendable refrigerado sin romper la cadena de frío).
Requisitos Específicos	Vida útil de treinta (30) días, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios fuertes en temperatura de almacenamiento.
Empaque y rotulado	El producto que requiere ser rotulado, es todo aquel que se presenta en condición de “empacado”, es decir, aquel que tiene una bandeja de protección o aquel que se presenta en estuche (base y tapa). El producto que está

	en bandejas sueltas, sin ningún tipo de empaque adicional, se denomina producto a granel y no requiere ser rotulado
Presentación	En cubetas de 12, 20 y 30 unidades
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	ACEITE DE GIRASOL USP
Nombre Comercial del Producto	ACEITE DE GIRASOL
Calidad	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Generalidades	Aceite liquido vegetal totalmente refinado, blanqueado desodorizado a partir de aceite crudo de girasol winterizado
Requisitos generales	Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro, sin humedad y libre de malos olores
Requisitos Específicos	N/A
Empaque y rotulado	Empaque plástico según presentación y teniendo en cuenta la resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Presentación	Envases de 500, 1000, 2000, 3000 cc.
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**HARINA DE TRIGO**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE TRIGO**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Generalidades	Producto obtenido de la molienda a piedra de manera artesanal, y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
Requisitos generales	Áreas de aplicación: Industria alimentaria (panificación, pastas alimenticias y repostería) Beneficios: Materia prima principal en la industria de panificación, pastas alimenticias y repostería.
Requisitos Específicos	Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y con correcta ventilación, separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso.
Empaque y rotulado	En saco de papel de 2 hojas de 25 Kg. En saco de papel de 2 hojas de 5 Kg. En bolsa de papel reforzado de 1 Kg. Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Presentación	En saco de papel de 2 hojas de 25 Kg. En saco de papel de 2 hojas de 5 Kg. En bolsa de papel reforzado de 1 Kg.
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**MARGARINA VEGETAL**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Generalidades	Margarina 3/4 elaborada con materias primas de procedencia vegetal. De aspecto sólido y textura cremosa, con color, olor i gusto de mantequilla. Ingredientes: Aceites y grasas vegetales (palma, soja, colza, gira-sol en proporción variable); agua, emulgentes, E471, tecitinas; sal (0,4%); acidulante; ácido cítrico; conservante: E202; aromas; colorante; carotenos. Porcentaje de grasa: 60%
Requisitos generales	Almacene a temperatura ambiente entre 18 a 25°C, en lugar limpio y seco con % Humedad entre 40-60, libre de olores contaminantes, no requiere ventilación y/o circulación de aire. Las condiciones de entrega se recomiendan en fresco. Para el almacenamiento preferiblemente sobre estibas o tarimas de madera o plástico, apilando 5 cajas como máximo. Utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento.
Requisitos Específicos	En su empaque sellado, La Excelencia Multiproposito posee seis meses de vida útil, siempre que se conserven las condiciones de almacenamiento recomendadas. Las cajas corrugadas llevan impresa la fecha de vencimiento del producto, indicando día, mes y año del vencimiento y el número de lote correspondiente.
Empaque y rotulado	empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva. Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Presentación	presentación de 150, 250, 500, 1000 gr.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**POLVO DE HORNEAR**
Nombre Comercial del Producto	**POLVO DE HORNEAR**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Generalidades	Es un polvo leudante implementado en diferentes tipos de amasado en productos de panadería y pastelería.
Requisitos generales	El polvo de hornear o también conocido como levadura química, agente leudante o impulsor, es usado especialmente en panadería y repostería. Su función es la de propiciar una liberación controlada de CO2 cuando entra en contacto con la humedad en el proceso de amasado, esto con el fin de dar una mejor textura y crecimiento a panes, galletas y masas de repostería en general; actúa de una manera más rápida y eficiente agregando volumen, textura y consistencia a los productos finales de horneado.
Requisitos Específicos	Debe almacenarse en un ambiente fresco y seco, separado de ácidos y bases fuertes, se recomienda almacenarlo en ambientes con temperatura inferior a 35 °C. Los sacos deben mantenerse cerrados. Debe almacenarse alejado de cualquier producto químico de alta toxicidad. Es un producto altamente absorbente de olores por lo que no debe almacenarse cerca de productos con olores fuertes que lo puedan impregnar. No debe almacenarse en arrumes grandes puesto que la presión favorece la compactación
Empaque y rotulado	En polietilenos de acuerdo a la presentación y cumpliendo la resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Presentación	presentación de 50, 100, 500 Y 1000 gr.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**LEVADURA**
Nombre Comercial del Producto	**LEVADURA**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Generalidades	Producto natural obtenido a partir de levadura fresca. Ideal para la fermentación de masas de pastelería y panadería.
Requisitos generales	Ideal para preparación de panes y pancakes.
Requisitos Específicos	N/A
Empaque y rotulado	empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva. Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Presentación	presentación de 50, 100, 500 gr.
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**EMPACADORA AL VACIO SEMIINDUSTRIAL**
Nombre Comercial del Producto	**EMPACADORA AL VACIO SEMIINDUSTRIAL**
Calidad	SÉGUN NORMA TECNICA COLOMBIANA.
Generalidades	La empacadora al vació DZ300 está diseñada con un tamaño compacto perfecta para tu restaurante y/o microempresa de alimentos. Para empacar porciones determinadas o productos. Se puede utilizar para empacar granos, frutas, alimentos elaborados, semillas, medicamentos, productos químicos, productos electrónicos, instrumentos de medición, de composición sólida, semilíquida o polvo. Te ayudará a proteger tus alimentos de los hongos, el moho, insectos, la descomposición y la humedad manteniendo la calidad y la frescura, además prolonga los periodos de almacenamiento.
Requisitos generales	Características 1 barras de sellado de 30 x 1,3 cms Tapa transparente que proporciona una visibilidad clara para las operaciones de envasado. 3 Modos de operación posibles: Solo vacío / vacío y gas / sellado y solo corte. Altura de la cámara: 15 cm. Capacidad: 60 empaques por hora. Capacidad de bomba: 8 m3/h. Ciclos de tiempo programables de 5 a 45 segundos. Estructura: Acero inoxidable antiácido. Tapa acrílica: Cóncava Tapa transparente y vacuómetro permiten monitorear el proceso. Tapa de amplia apertura para mayor comodidad.
Requisitos Específicos	Especificaciones técnicas ModeloDZ300 Barra de selladoLongitud: 300 mm / 30 centímetros Cámara de vacío39 x 29,5 x 5 centímetros Voltaje110 voltios Potencia370 vatios

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

	Bomba de vacíoCapacidad: 8 m3 / hora Dimensiones49,5 x 34 x 37,5 cms Peso40 Kilogramos
Empaque y rotulado	Según especificaciones de embalado y empacado.
Presentación	presentación de 50, 100, 500 gr.
Imagen de referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**PELICULA TRANSAPARNTE TIPO ALIMENTICIO**
Nombre Comercial del Producto	**BOLSAS PARA EMPADADORA AL VACIO**
Calidad	Marca reconocida, sin características objetables, excelente estado del material, material grado alimenticio.
Generalidades	Película trasnparente dimensiones de 30cm por 48 cm y 300 metros de largo. Bolsas de alta barrera para empacado al vacío de cárnicos, quesos y todo tipo de producto perecedero.
Requisitos Generales	Altura x Largo x Profundidad: 250 mm x 180 mm x 10 mm
Requisitos Específicos	LOS ROLLOS DEBEN SER COMPATIBLES CON LA EMPACADORA AL VACIO.
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	**ROLLO DE 100 MTS**
Imagen De Referencia	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**AVENA EN HOJUELAS**
Nombre Comercial del Producto	**AVENA EN HOJUELAS**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Generalidades	Hojuela de Avena Tradicional Producto obtenido a partir de la laminación del grano limpio y sano de avena, previamente cortado y sometido a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos. Las hojuelas de avena provienen de granos de avena libres de infestación y de materias extrañas.
Requisitos generales	En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos. Las hojuelas de avena provienen de granos de avena libres de infestación y de materias extrañas.
Requisitos Específicos	N/A
Empaque y rotulado	Los envases estarán cerrados, sin pérdidas de alimento. No presentará cierres de tipo metálico (ganchos o grampas). Los envases cumplen con la normativa de inocuidad y aptitud para ser usados en alimentos de consumo humano. Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Presentación	presentación de 250, 500, 1000 gr

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Imagen de referencia	