FICHAS TECNICAS

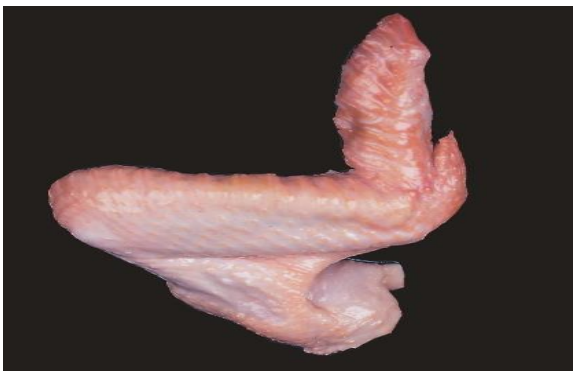
PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- CARNES, PESCADOS Y MARISCOS
- FRUTAS Y HORTALIZAS
- VIVERES

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

FICHAS TECNICAS CARNES, PESCADOS Y MARISCOS

Nombre del Producto	**ALAS DE POLLO GRANDE**
Nombre Comercial del Producto	**ALAS DE POLLO GRANDE**
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Norma técnica 3644 ; 1994 Industria alimentarias, pollo beneficiado Resolución 2674 de 2013
Generalidades	Canal de pollo; cuerpo del pollo al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiotarsometartarsiana y el pescuezo al nivel de las últimas vértebras, después de someterlo al proceso de faenado, que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
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 ave debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, 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. El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizador por el INVIMA o autoridad sanitaria competente.
Requisitos Específicos	Parte del ave que comprende la base ósea del humero, el cubito y el radio los carpos y los metacarpianos, su respectiva masa muscular que recubren los huesos y la piel**.** Se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal del húmero o el vértice de la articulación del húmero de la escápula y el coracoides**.** 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 entre (-8ºC a 0ºC). El proveedor debe estar tener Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario del 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 canales de pollo que cumplen legislación colombiana
Empaque y Rotulado	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción como mínimo el nombre del producto, fecha de beneficio, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso del producto, debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso,
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	**ALMEJAS NEGRA EN CONCHA**
Nombre Comercial del Producto	**ALMEJAS**
Calidad	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 122 de 2012 Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Almeja es un molusco bivalvo se entierra en la arena o el lodo por medio de un pie musculoso en forma de hacha. Su concha está formada por dos valvas iguales, unidas por un ligamento que posibilita su apertura y cierre.
Requisitos Generales	El almeja muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El chipi-chipi debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. Almeja en concha.
Requisitos Específicos	Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Almeja entera y congelada. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.
Empaque y Rotulado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. CONGELADAS EN SU CONCHA
Presentación	LIBRA

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	**ANILLOS DE CALAMAR BLANCO**
Nombre Comercial del Producto	**CALAMAR**
Calidad	Según lo indicado en el Artículo 171 del RSA, punto 11.2.- PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS CONGELADOS.
Generalidades	. Metales pesados: según lo indicado en el Artículo 160 del RSA para Arsénico, y Plomo. Dioxinas y PCBs coplanares: según lo indicado en el Artículo 170 del RSA. Nitrógeno básico volátil total (NBVT) e histamina: según lo indicado en el Artículo 324 del RSA.
Requisitos Generales	Descongelar bajo condiciones de temperatura de refrigeración (0°C a 5°C). Una vez descongelado no volver a congelar. Vida útil después de descongelado: en refrigerador 0°C a 5°C: 24 a 48 horas
Requisitos Específicos	Calamar blanco cortado en anillos , totalmente limpio, transporte interurbano a -15 ºC o inferior (Artículo 190 del RSA) y urbano a -12 º como máximo (Artículo 191 del RSA).
Empaque y Rotulado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Congelado cortado en anillos, peso máximo de entrega 1 kilo
Presentación	LIBRA

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	**BAGRE MAGADALENA**
Nombre Comercial del Producto	**BAGRE MAGADALENA** Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce.
Calidad	El bagre es un alimento proteínico y delicioso que brinda variedad a sus comidas. El público come más bagre ahora que nunca. El bagre no sólo se come en las áreas costeñas; ahora se puede obtener en la mayoría del país. Consumidores compran bagre por muchas razones: contiene pocas calorías, se prepara fácil y rápidamente, y por supuesto, ¡es sabroso! A los que han comido bagre desde hace años, no les sorprende la creciente popularidad de este pescado.
Generalidades	Los bagres son peces de piel lisa desprovista de escamas y representados en nuestras aguas por más de veinte especies. La mayoría tiene las aletas dorsales y pectorales provistas de una espina punzante, salvo el bagre sapo que carece de toda defensa, pues ni dientes tiene. La coloración varía y depende de la especie.
Requisitos Generales	El bagre es una especie de importancia en las actividades deportivas recreativas en México y otros países, su cuerpo es aplanado dorsoventralmente por su parte anterior. El dorso es de color gris o azul grisáceo con los costados plateados y puntos obscuros, su cabeza es grande y gruesa, ¡con hocico amplio; el labio inferior presenta dos pares de barbas negras y en el superior un par, en donde inicia el ángulo de su boca existe un par de barbillas más pequeñas.

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

Requisitos Específicos	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4 ºC, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 ºC., la posta no debe contener ni colas ni cabeza.
Empaque y Rotulado	Se requiere el producto en presentación en bolsa y dividida en rodajas o porciones de 125 gramos, congelado en canastilla.
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	**PROCILODUS MAGDALENAE**
Nombre Comercial del Producto	**BOCACHICO MAGDALENA**
Calidad	Cumplimiento de resolución 409 de 2003 Resolución 2674 de 2003 en cuanto a su manejo y transporte
Generalidades	Bocachico es un pez de agua dulce y de clima tropical. Vive en ciénagas y ríos preferencialmente en tributarios laterales. Es originario de la cuenca del rio Magdalena, se encuentra principalmente en el fondo, es un pez succionador. Los machos miden al menos 30 cm, pero pueden llegar alcanzar los 50 cm de longitud total.[3] La boca es pequeña, carnosa y prominente; provista de una serie de dientes diminutos en los labios; presenta espina predorsal punzante. El cuerpo es de color plateado uniforme; las aletas tienen matices rojos o amarillos; escamas rugosas al tacto
Requisitos Generales	Los ojos en el pescado fresco están abultados, y la pupila es negra y brillante. Cuando el pescado no está fresco los ojos están hundidos, y la pupila se torna gris, y la córnea lechosa La piel debe tener un color vivo. En el pescado que no está fresco la piel es blanda, y se desprende con facilidad de la carne del pescado Las agallas deben tener un color rojo o rosa intenso, y un aspecto limpio y brillantes. El pescado que no está fresco sus agallas son de color amarillento o grisáceo Si el pescado tiene escamas, éstas deben estar adheridas a su cuerpo
Requisitos Específicos	Pescado entregado entero cumpliendo características físicas y organolépticas, debe llegar congelado a temperatura de 0 a – 5 grados , totalmente eviscerado
Empaque y Rotulado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005
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	**BOLA DE RES ENTERA**
Nombre Comercial del Producto	BOLA DE RES ENTERA
Calidad	Carne de res localizada en la parte delantera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y común bajo porcentaje de grasa, apta para moler, cocinar y desmechar.
Generalidades	Este tipo de cortes, son el fiel reflejo de nuestro esfuerzo por mantener una normalización de calidad que parte desde el momento en el que el animal es adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y ceba sean las mejores. Realizamos un seguimiento del transporte hasta la sala de sacrificio.
Requisitos Generales	Se obtiene derivado de la pieza A101 realizando un corte a nivel de los músculos cuádriceps femoral, el cual tiene característica redonda de mayor consistencia muscular. La pieza debe estar compuesta en su integridad por todo el músculo.
Requisitos Específicos	Compuesta por el músculo cuádriceps femoral, el cual carece en el cerdo de articulación coxal (articularis coxae). Catalogado como un músculo extensor de la articulación de la cadera.
Empaque y Rotulado	Después del desposte, el producto es almacenado en canastillas recubiertas con bolsatina o colgados en ganchos de acero inoxidable por 7 días hasta conseguir su maduración, luego es empacado al vacío y almacenado en canastillas hasta por 45 días en refrigeración entre 0 y 7ºC.
Presentación	LIBRA

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	**CADERA DE RES**
Nombre Comercial del Producto	**CADERA DE RES**
Calidad	Este tipo de cortes, son el fiel reflejo de nuestro esfuerzo por mantener una normalización de calidad que parte desde el momento en el que el animal es adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y ceba sean las mejores. Realizamos un seguimiento del transporte hasta la sala de sacrificio. Cumplimiento decreto 1500 de 2003 y resolución 2674 para industria alimentaria
Generalidades	Corte que se ubica en la parte más alta de la pierna trasera de la res, se caracteriza por ser jugoso, tierno y con poca grasa
Requisitos Generales	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 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. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de Secretaria de Salud o Invima
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.
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	**CALAMAR MORADO SIN ARREGLAR**
Nombre Comercial del Producto	CALAMAR MORADO
Calidad	Calamar entero congelado pinta: producto que se obtiene de especie calamar (Loligo gahi), el cual es clasificado por tamaños (cm) y congelado entero en block.
Generalidades	El calamar, también llamado jibión, es un molusco marino con cabeza provista de tentáculos y que presenta una bolsa de tinta que es comestible y que se emplea en cocina para preparaciones diversas. Los ejemplares de pequeño tamaño; es decir, los más jóvenes, reciben el nombre de chipirón. En su interior presentan una concha llamada pluma, de naturaleza córnea, que proporciona al animal consistencia y que interviene en su movimiento.
Requisitos Generales	El calamar es un cefalópodo de la familia de los decápodos. Tiene diez patas a diferencia de sus primos hermanos los pulpos que tienen ocho. Su hábitat está cerca de la superficie del mar y generalmente vive en bancos, como la mayoría de los peces. Suele vivir entre 2 y 5 años y pueden llegar a medir hasta 60 centímetros de largo.
Requisitos Específicos	El calamar común lo habitual es que llegue hasta el mercado congelado, que a veces, tras su descongelación, se comercializa como fresco. Las conservas de calamar, por su parte, no se elaboran con calamar, si no que se emplean otras especies de menor calidad.
Empaque y Rotulado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005

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

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	**CALAMAR TUBO**
Nombre Comercial del Producto	CALAMAR TUBO
Calidad	Según lo indicado en el Artículo 171 del RSA, punto 11.2.- PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS CONGELADOS.
Generalidades	Metales pesados: según lo indicado en el Artículo 160 del RSA para Arsénico, y Plomo. Dioxinas y PCBs coplanares: según lo indicado en el Artículo 170 del RSA. Nitrógeno básico volátil total (NBVT) e histamina: según lo indicado en el Artículo 324 del RSA.
Requisitos Generales	Descongelar bajo condiciones de temperatura de refrigeración (0°C a 5°C). Una vez descongelado no volver a congelar. Vida útil después de descongelado: en refrigerador 0°C a 5°C: 24 a 48 horas.
Requisitos Específicos	Transporte interurbano a -15 ºC o inferior (Artículo 190 del RSA) y urbano a -12 º como máximo (Artículo 191 del RSA).
Empaque y Rotulado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Bolsa por libras , totalmente limpio, sin piel ni elementos extraños
Presentación	LIBRA

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	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINO**
Nombre Comercial del Producto	**CALLO**
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007, NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Es uno de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal. - Plano muscular: Víscera blanca. Rumen - Extracción de la canal: Extraído de la panza del bovino - Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. - Víscera fresca. - El producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría Distrital de Salud. - Cumplir con la NTC 4271: Sistema de clasificación de la carne bovina
Requisitos Generales	Las vísceras deben 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. 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. Las vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Debe estar limpio y lavado sin residuos de material rumiante, de color crema.
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. Lo anterior en cada una de las entregas.
Empaque y Rotulado	- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. 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	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	**CAMARON TIGRE SIN ARREGLAR**
Nombre Comercial del Producto	CAMARON TIGRE SIN ARREGLAR
Calidad	No se recibe camarón de criadero. Las medidas solicitadas son U 20 - 25
Generalidades	Los tamaños promedio son de 23 a 28 cm La carne del camarón "tigre negro" tiende a ser menos densa que el camarón del Golfo de los Estados Unidos y tiene un sabor suave. Al ser cocido, toma un color que lo hace muy atractivo para el cóctel de camarones.
Requisitos Generales	El camarón tigre negro tiene un mayor contenido de humedad que el blanco, rosa y café y como resultado se encoge más al cocinarse y el sabor es más suave. Además su textura es menos densa que el de otras especies.
Requisitos Específicos	De acuerdo al Sistema Arancelario Centroamericano –SAC- la clasificación para “Camarones” está en el Capítulo 03. En este capítulo se encuentra las clasificaciones de crustáceos vivos, congelados, o sin congelar
Empaque y Rotulado	1. Que la etiqueta externa no coincida con la interna 2. Que no coincida el número del lote con la fecha de producción. 3. Que utilicen una vida útil diferente al estudio realizado para cada producto
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	**CARNE DE CONEJO**
Nombre Comercial del Producto	**CANAL DE CONEJO**
Calidad	Color, olor y sabor: -Blanco rosáceo típico del producto CONSISTENCIA Y ASPECTO: -Firme, compacto. -Corte homogéneo, liso y bien ligado
Generalidades	Preparado cárnico obtenido con las máximas condiciones higiénicas a partir de conejos sanos entre 60 y 70 días de vida, carente de huesos, hematomas, parásitos y vísceras de cualquier tipo, congelados entre –18ºC y –23ºC y mantenido en congelación a –18 ºC
Requisitos Generales	Hacer los pedidos por lo menos dos (2) días antes al día del recibo, para poder seguir todos los pasos del proceso de sacrificio que garantizan la mejor calidad y frescura del producto que usted recibe.
Requisitos Específicos	Coneja Hembra reproductora pura de la raza Chinchilla, con cabeza redondeada, fuerte, ancha, bien colocada, cuello corto, hombros bien desarrollados, proporcionados con el costillar y las caderas, con carne firme , cuerpo medianamente largo, lomos carnosos, patas delanteras cortas, gruesas y lisas, cuartos traseros, anchos, uniformes y profundos, con cadera bien desarrollada, fuerte, espalda ancha, firme y carnosa. Piel densa, firme, sin manchas, continua al toque, elástica, sin adherencias al cuerpo. De 8 a 10 pezones bien conformados, pelvis ancha y profunda. Temperamento tranquilo. Orejas proporcionadas al tamaño de la cabeza y el cuerpo, juntas coincidiendo en color con el cuerpo y las puntas de color negro, medianamente largas, gruesas, redondeadas en su extremo, bien implantadas y erectas. El pelaje presenta tres pigmentaciones, la parte profunda es de color azul pizarra (2/3 partes del total), la parte intermedia de color perla claro con borde superior negro y en el extremo una banda blanca grisácea. Ojos color marrón oscuro brillantes y en algunos casos azul grisáceo, vivaces. Uñas uniformes, edad de 12 a 16 semanas. Peso de 4000 a 4500 gramos. Animal libre de parásitos internos y externos. Registro individual completo. (Genealogía)

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	Las canales se empacan acostadas a lo largo en bolsas plásticas transparentes que soportan hasta un peso de 20 canales (28 kilos máx.) y éstas a su vez en canastillasplásticas grises. Su transporte se hace en carro refrigerado para no interrumpir la cadena de frío
Presentación	UNIDAD X 3 LIBRAS
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	**CAPAZ**
Nombre Comercial del Producto	**CAPAZ MAGDALENA**
Calidad	Producto pandémico de la región del Magdalena, se encuentra en estado de casi extinción se recomienda no solicitarlo para producción
Generalidades	El pez capaz (*Pimelodus grosskopfii*) es una especie en peligro crítico de extinción, de acuerdo con la Lista Roja de Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) En el río Magdalena, de donde se obtiene el pez, ha habido una sostenida caída de la población: de 1974 hasta hoy, el volumen de captura ha caído un 90%. Hoy solo puede extraerse el 2% del capaz que se extraía hace cuarenta años.
Requisitos Generales	Determinar que no sea pez mota (*Calophysus macropterus*), no se acepta si se determina que es este pez
Requisitos Específicos	Se caracteriza por presentar una piel lisa, tres pares de barbas, las cuales utiliza para ubicar a las presas. Se alimenta de insectos acuáticos, peces e incluso carroña. Colocan muchos huevos pequeños, por lo que no cuida a las crías. Se localizan en los ríos Magdalena, Suaza y Páe
Empaque y Rotulado	Se requiere el producto en presentación en bolsa por, debe estar congelado y con etiqueta con nombre del porducto, fecha de caducidad y lote
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 CÓD. 40139**
Nombre Comercial del Producto	CARNE DE CERDO MOLIDA
Calidad	Este producto corresponde a pulpa pierna de cerdo triturada apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas. Este producto es sometido a un proceso de congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.
Generalidades	Carne de primera desprovista de exceso de materia grasa, proveniente del cerdo, debe venir empacada al vacío, y con custodia de cadena de frio. Debe presentar su rótulo en el cual estará su fecha de empacado y de vencimiento, además del respectivo registro Invima.
Requisitos Generales	Color: Rojo oscuro, rosado vivo, café. Ausencia de coloraciones extrañas (Verdosas oscuras). Apariencia: Producto totalmente congelado. Ausencia de producto descongelado, líquidos exudados y quemaduras por frío. Aroma: Normal del producto, ausencia de aromas extraños.
Requisitos Específicos	Carne Molida (triturada) y congelada que corresponde a Carne de vacuno, Carne de cerdo, grasa, tocino, mezclados con aditivos autorizados y certificados, congelados en manga, cuya temperatura interna medida en el centro de la masa muscular es de -12°C como máximo.
Empaque y Rotulado	Mantener congelado a temperatura de -18ºc
Presentación	POR 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	**CARNE DE CERDO CÓD. 40139**
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	KILOGRAMO
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 VISCERAS DE BOVINOCÓD. 40137**
Nombre Comercial del Producto	**CARNE DE RES MOLIDA ESPECIAL**
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	El producto debe ser elaborado a partir del corte fino lomo de brazo y bola de brazo, correspondientes al cuarto delantero de la res. El corte usado debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 2905 / 2007. Dichas piezas individuales deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de refresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El producto debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm. ó fino.
Requisitos Generales	Carne fresca sometida a un proceso de molienda - Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res. - Formulación: 80% carne – 20% grasa - Libre materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados por el INVIMA
Requisitos Específicos	LA CARNE DEBE SER MAGRA. **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. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de Secretaria de Salud o Invima
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.
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	**HUEVOS DE PESCADO Cód. 40940**
Nombre Comercial del Producto	CAVIAR NEGRO
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Se llama caviar a las huevas del pez conocido como esturión (especie originaria de los ríos y lagos del este de Europa y centro de Asia) que se destinan al consumo humano. De las veinticinco variedades existentes de esturión, tres de ellas se pueden capturar enel mar Caspio: beluga, ossetra, sevruga. El precio del caviar se refleja en la rareza o disponibilidad del esturión. El auténtico caviar es hecho de huevas de esturión. También existen sucedáneos hechos a base de huevas de otros pescados (como lumpo, bacalao, salmón o múJol) a las que se le agrega artificialmente el color negro.
Requisitos Generales	Las huevas de pescado deben estar limpias, frescas, de apariencia brillante, firme.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. En el rotulado deberá contener información requerida en la Resolución 5109 de 2005
Presentación	Lata de 100 gramos

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

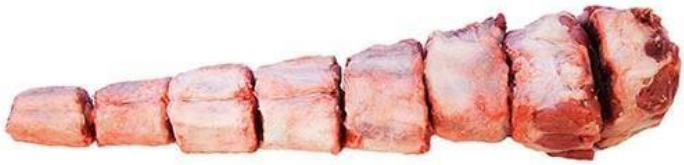
Nombre del Producto	**CHUNCHULLA**
Nombre Comercial del Producto	CHUNCHULLA
Calidad	Las vísceras de los animales domésticos y de caza, destinadas al consumo humano, así como otras partes de esos organismos, son muy utilizadas y valoradas en la gastronomía ya que poseen sabores muy particulares que no podemos encontrar en otros productos.
Generalidades	Las vísceras se dividen en rojas y blancas. Las rojas son: el hígado, el corazón, la lengua, la sangre, los pulmones (llamado "bofe"), el riñón y el bazo. Las vísceras blancas son: los intestinos (llamado "menudo"), los estómagos (llamados "callo") que en el caso de la res son cuatro: rumen, retículo, omaso y abomaso, y en el cerdo lo llaman "buche"; la ubre, los sesos, las mollejas y las criadillas.
Requisitos Generales	Los principales platos en el ámbito mundial a base de vísceras son: Foie gras, que es un plato típico de Francia; consiste en atrofiar con sobrealimentación el hígado de la oca. Los callos a la madrileña, que no son más que los estómagos de la res con garbanzo y guiso. El locro argentino, que es un guiso de fríjol blanco con los intestinos y el callo. Las salchichas alemanas embutidas en las tripas. Los anticuchos del Perú, que son unas brochetas de corazón, entre otras preparaciones.
Requisitos Específicos	Colombia es uno de los países donde podemos encontrar más variedad de platos con vísceras, casi que cada región posee uno o más platos elaborados con ellas. Dentro de los más importantes podemos nombrar: la lengua en salsa, el hígado encebollado, el caldo de pajarilla, la morcilla, los diferentes tipos de chorizos y longanizas, la fritanga boyacense que trae: corazón de res cocido y frito, hígado, longaniza, chorizos, bofe, morcillas de cerdo; en la región de Santander encontramos la pepitoria, que es arroz con verduras, sangre y vísceras de chivo, en Antioquia encontramos la chunchurria, que es un plato callejero muy famoso en Buenos Aires, Sabaneta y San Antonio de Pereira, elaborada con la tripa angosta de la res, cocida y frita en buen aceite.

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	Para el rotulado de un producto se tiene en cuenta el nombre del producto indicando el peso total ,peso individual y la cantidad de empaques, país, nombre y dirección del empacador, nombre y dirección del distribuidor, todo debe ir en su lugar indicado en la norma ISO 7000
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

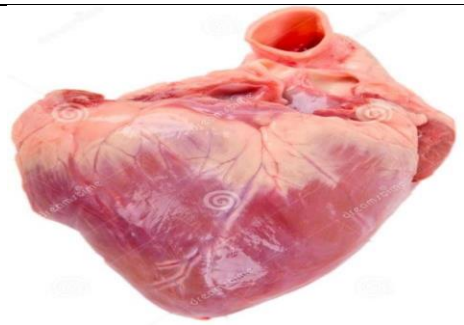
Nombre del Producto	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINO CÓD. 40137**
Nombre Comercial del Producto	COLA DE RES
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Plano muscular: Músculo de las vértebras coccígeas Extracción de la canal: Constituido con la cola del bovino. Clasificación ICTA 4 y 5 estrellas
Requisitos Generales	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. 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.
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. Lo anterior en cada una de las entregas.
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.
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	**VISCERAS ROJAS**
Nombre Comercial del Producto	CORAZON DE RES
Calidad	El producto debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 4282/2007.
Generalidades	Carne de res: 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 res, 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 res 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.

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

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
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	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	**CORVINA**
Nombre Comercial del Producto	CORVINA
Calidad	Es un pescado blanco de agua salada. También llamado Andeja o Reig. Pertenece a la familia de los sciénidos, y es pariente de los corvallos y los verrugatos. Habita en profundidades que van de los 15 a los 300 m. de profundidad. Se halla en aguas costeras y estuarios salobres, en fondos lodosos y arenosos.
Generalidades	Los adultos de corvina presentan cuerpo fusiforme, moderadamente elevado, comprimido pero levemente deprimido a la altura de las aletas pectorales debido al ensanchamiento de la parte ventral del cuerpo en esa zona. Está cubierto por escamas grandes y fuertes. La línea lateral corre aproximadamente paralela al dorso del cuerpo y se continúa sobre la aleta caudal. Cabeza grande. Boca pequeña, con una leve prominencia de la mandíbula superior, que presenta una serie de tres poros marginales y cinco posteriores.
Requisitos Generales	Es una especie eurihalina es decir, poco susceptible a la salinidad, cuyos ejemplares jóvenes prefieren niveles bajos de salinidad y zonas con mucha vegetación.
Requisitos Específicos	Entregar congelado en bolsa separada, cumpliendo los pesos solicitados y con características organolépticas de calidad para producto de pesca
Empaque y Rotulado	1. Condiciones higiénicas, material inocuo 2. Las marcas oficiales 3. El producto previamente empacado sea embalado se debe identificar con el distintivo aprobado 4. Las marcas oficiales, certificados u otro documento no podrán ser falsificados, imitados o corregidos. 5. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte 6. Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.
Presentación	Por unidad de 500g

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	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINO CÓD. 40137**
Nombre Comercial del Producto	**COSTILLA CARNOSA DE RES**
Calidad	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción toráxico debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 2905 / 2007.
Generalidades	Parte del costillar cortado a la altura del lomo, mediante sierra automática, sin punta y con carne, empacado al vacío, y con custodia de cadena de frio. NIVELES MICROBIOLÓGICOS Microorganismos Límite de aceptación Aerobios 1x10E+06 ufc/gr Enterobacterias 5x10E+02 ufc/gr Escherichia coli 5x10E+01 ufc/gr Staphylococcus aureus 1x10E+02 ufc/gr Salmonella sp. Ausencia en 25 gr Listeria monocytogenes Ausencia en 25 g
Requisitos Generales	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. Las certificaciones deben entregarse al comisionista comprador el día de la negociación.
Requisitos Específicos	El producto debe tener un peso neto de 5 Kg. El producto debe ser entregado refrigerado.
Empaque y Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. Las bolsas deben tener una etiqueta resistente a la humedad, con mínimo el nombre de la posta o corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta o bolsa.
Presentación	Por libras
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

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 CÓD. 40139**
Nombre Comercial del Producto	COSTILLA DE CERDO CARNUDA
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. Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales interno y externo y serrato ventral porción toráxica, carne de la punta de la costilla y la parte más magra de la panceta. Para la obtención de Bacón es necesario cortar la costilla de forma muy
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. - Libre de materia fecal, de tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. - Carne fresca. - El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados por el INVIMA
	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

Requisitos Específicos	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 - 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. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), dirección, fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso.
Presentación	POR LIBRAS
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	ESPINAZO CARNOSO
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. Parte de la piel cubierta por tejido adiposo con presencia de tejido epitelial. Debe cumplir con lo establecido en a Res. Min. Protección Social 4282 / 2007
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	Producto proveniente del desposte del lomo de cerdo, lardeo que obtiene del corte transversal de la media columna vertebral del animal. El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnicos anitario 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.

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

Presentación	Por libras
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	**CARNE Y VISCERAS DE POLLO O GALINA**
Nombre Comercial del Producto	GALLINA CRIOLLA CAMPESINA
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo.
Generalidades	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.
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 pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta 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.

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

Requisitos Específicos	En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.
Empaque y Rotulado	La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas
Presentación	UNIDAD X 3KILOS
Imagen de Referencia	

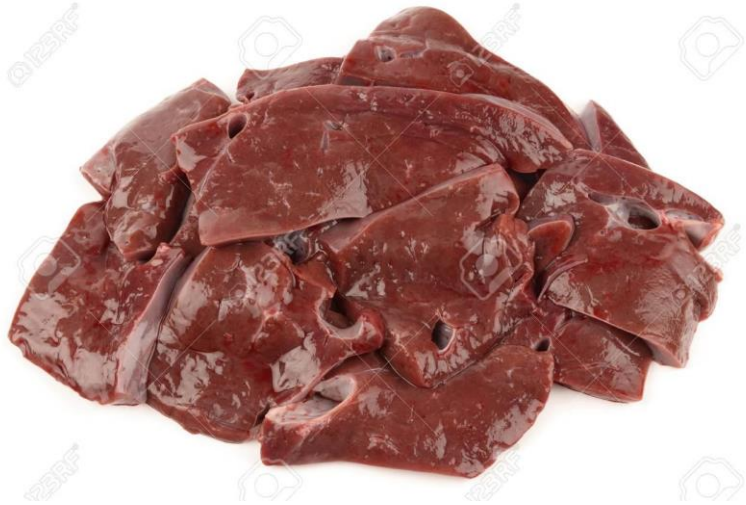
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**VISCERAS DE POLLO**
Nombre Comercial del Producto	HIGADO DE POLLO
Calidad	Color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, sin residuos de materia fecal, quistes, parásitos. Textura firme al tacto, sin babosidad, que no se evidencia presencia de aromas químicos, rancidez y/o descomposición y libre de membranas. El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 2509/07. Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Norma técnica 3644 ; 1994 Industria alimentarias, pollo beneficiado Resolución 2674 de 2013
Generalidades	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 entre 1ºC y 4ºC
Requisitos Generales	El productos debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05.
Empaque y Rotulado	Se requiere el producto en presentación de empaque porciones de 125 gramos. Rotulado El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.
Presentación	Por libras
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

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	**HIGADO DE RES FRESCO**
Nombre Comercial del Producto	HIGADO DE RES
Calidad	Color rojo carmín en la cara anterior y oscura en la cara posterior, sin residuos de materia fecal, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos. Textura firme al tacto, sin babosidad, que no se evidencia presencia de aromas químicos, rancidez y/o descomposición y libre de membranas. El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 2509/07.
Generalidades	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 entre 1ºC y 4ºC
Requisitos Generales	El productos debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05.
Empaque y Rotulado	Se requiere el producto en presentación de empaque en bolsa y canastilla en paquetes de 5 kilos en porciones de 125 gramos. Rotulado El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.
Presentación	POR LIBRAS
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	**POLLO**
Nombre Comercial del Producto	HUESOS Y RECORTES DE POLLO
Calidad	Conjunto de huesos del esqueleto del pollo, exceptuando los caparazones, cuello y cabeza
Generalidades	Se tomarán muestras de un mínimo de 5 piezas de despiece (fresco) del mismo lote, durante cada sesión de muestreo y tras la refrigeración. De cada pieza se tomará una muestra para obtener 5x25g de muestras finales
Requisitos Generales	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Requisitos Específicos	La temperatura del transporte será entre 0º y 4ºC. La temperatura del producto estará entre 0º y 4ºC. La caja del camión estará exenta de todo tipo de suciedades, olores y no presentará desperfectos que puedan suponer ningún tipo de riesgo para el producto. Conservar entre 0º y 4ºC. Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la frescura del pollo. Ph: 5,5- 6,4, sin presencia de sangre ni visceras
Empaque y Rotulado	Bolsones de plástico. Envases homologados para el uso alimentario. Etiquetado: -Los bolsones deben ir etiquetadas y en la etiqueta debe ir como mínimo denominación del producto, cantidad neta, fecha de caducidad, origen, condiciones de conservación y/o utilización, lote,
Presentación	Por libras
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 VISCERAS DE BOVINO Cód. 40137**
Nombre Comercial del Producto	JARRETE DE TERNERA
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 carne Resolución 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
	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE TERNERA DE PRIMERA CALIDAD 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.

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

Requisitos Específicos	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 terneras de primera calidad, 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	Por libras
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	**LANGOSTA CRUDA MEDIANA ENTERA**
Nombre Comercial del Producto	LANGOSTA CRUDA
Calidad	Es un **crustáceo decápodo.** Pertenece al suborden Reptantia. Vive en fondos rocosos no demasiado profundos y normalmente de menos de 100 m. escondida entre las rocas. Raramente puede encontrarse en fondos pedregosos.
Generalidades	A pesar de su apariencia pesada es capaz de nadar gracias a las potentes contracciones de su cola fuertemente musculada. Esta es la parte que la hace muy apreciada gastronómicamente.
Requisitos Generales	Cuando la langosta crece, debe mudar el duro caparazón calcificado que la recubre, (esta operación la realiza varias veces a lo largo de su vida). Es precisamente cuando se desprende de su vieja armadura que el animal es muy vulnerable, puesto que el nuevo caparazón no se endurece hasta al cabo de unas horas. Este exoesqueleto es, a menudo, devorado por la langosta para reponer así las reservas de calcio de su organismo.
Requisitos Específicos	De hábitos nocturnos, la langosta es muy voraz y se alimenta de todo lo que encuentra, aunque sus preferencias se centran en poliquetos, crustáceos, moluscos, algas, restos orgánicos y gusanos. Destaca el hecho de que es capaz de romper las duras conchas de los bivalvos, pese a carecer de pinzas.
Empaque y Rotulado	Durante su migración o viaje, las langostas forman una fila tocando con las antenas la cola de la langosta de enfrente. Las langostas pueden formar filas de hasta 100,000 individuos, la fila tiene la apariencia de una anguila o serpiente gigantesca. Si un animal atrevido intenta atacarlas, las langostas forman un círculo con la cola hacia el centro y todas sus espinas hacia fuera.
Presentación	Unidad X 250 GRAMOS

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	**LANGOSTINO**
Nombre Comercial del Producto	LANGOSTINO U10
Calidad	Aplica. Cada productor debe implementar un plan que sistemáticamente: identifique, evalué y controle los riegos inherentes a la producción (físicos, químicos y biológicos) para garantizar la seguridad de los alimentos. Ver actualizaciones en: http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html.Ver Titulo 21 del CFR, Parte 120.
Generalidades	Aplica la norma Codex stan 92,Es un crustáceo decápodo que vive en playas arenosas y en las desembocaduras de los ríos, desde aguas poco profundas a los 100 m. Pasan la mayor parte del día enterrados en la arena, saliendo de esta inactividad por la noche para procurarse alimento. Está emparentado con el camarón y la gamba, es muy apreciado por su sabor. El langostino es muy nutritivo, contiene vitaminas B1, B2, B6 y D, fósforo, calcio y yodo.
Requisitos Generales	Se dispondrá que una certificación del productor o exportador de la mercancía de origen que consigne: . (a) el nombre de la persona certificadora, incluyendo, cuando sea necesario, información de contactos u otra información de identificación; (b) clasificación arancelaria bajo el Sistema Armonizado y una descripción de la mercancía; (c) información que demuestre que la mercancía es originaria; (d) la fecha de la certificación; y (e) en el caso de una certificación general emitida conforme al párrafo 4 (b), el período que cubre la certificación. la autoridad aduanera de la Parte importadora podrá requerir al importador
Requisitos Específicos	La Producción de Langostinos requiere de paquetes tecnológicos que aseguren la incorporación de prácticas que se regulen en función de los estándares de calidad e inocuidad exigidos por el país importador, esto conlleva a la observancia de las regulaciones sanitarias nacionales e internacionales, entre ellas: AG. 343- 2005: Reglamento sanitario para el funcionamiento de establecimientos de transformación de productos hidrobiológicos. AM. 327-2007 Y 653- 2007: Establece y se modifica las disposiciones higiénico – sanitarias de los productos de la pesca en barcos pesqueros y en barcos congeladores. AM. 649-2007 Y 665-2007: Establece y modifica normas oficiales de higiene de los productos y

	alimentos hidro biológicos en sus procesos de producción transformación y transporte.
Empaque y Rotulado	Envase primario: Estuche de cartón retractilado(1 kg y 2 kg), plástico alimentario (resto de formatos) Envase secundario (Master): Caja de cartón retractílada.
Presentación	10 unidades por libras
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	LENGUA DE CERDO
Calidad	Un cerdo de calidad debe garantizar su peso en contenido de carne magra (baja en grasa o entreverada), la medición de la calidad de la canal (cerdo abierto por la mitad) y del peso de la misma con un límite ideal, cerca de los 110 kilos.
Generalidades	. La lengua de cerdo es una carne que no tiene mucha grasa de manera que se considera una carne saludable muy rica en nutrientes. Buena fuente de proteínas, vitaminas y minerales.
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
Requisitos Específicos	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. 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 terneras de primera calidad, 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	Por 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	**LENGUA DE TERNERA**
Nombre Comercial del Producto	LENGUA DE TERNERA
Calidad	Lengua de ternera. Macho o hembra mayor de 8 meses y menor de 12 meses
Generalidades	La lengua de ternera es la lengua de una vaca. El consumo humano de lengua de vaca se remonta a los días del Paleolítico donde los cazadores, preferían las porciones grasas incluidas las lenguas, así como los órganos, el cerebro, los pies y la médula.
Requisitos Generales	La lengua es ampliamente utilizada en la cocina mexicana, y con frecuencia se ve en los tacos y burritos (Lengua) de la cocina mexicana. Además, la lengua de vaca es una parte de la cocina búlgara (lengua con mantequilla), cocina rumana, cocina alemana, cocina portuguesa, cocina persa, la cocina filipina, la cocina albanesa, cocina británica, cocina rusa, la cocina coreana (hyeomit gui) y cocina japonesa (el plato gyutan originario de la ciudad de Sendai).
Requisitos Específicos	La lengua de res también se utiliza en América del Norte como un ingrediente importante de la lengua tostada, un sándwich preparado para el desayuno, el almuerzo o la cena y, a veces se ofrece como un entremés.
Empaque y Rotulado	Refrigerado Envases. Envasado al vacío Embalajes: Cajas de cartón de uso alimentario PESO: Variable 10uds/caja o según cliente
Presentación	Por libras
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	**LENGUADO**
Nombre Comercial del Producto	LENGUADO
Calidad	El lenguado común, ***Solea vulgaris***, pertenece a la familia de los Soleidos, dentro del orden Pleuronectiformes. Su cuerpo es de forma ovalada y plana, cubierto por escamas pequeñas y con una boca dentada y oblicua.
Generalidades	El lenguado común, pertenece a una de las muchas de las especies de peces planos que viven en océanos tropicales y subtropicales. Al igual que otros peces planos, el lenguado es ovalado, aplanado por los lados y posee una boca dentada con labios protráctiles. Se reproduce de Mayo a Agosto y las larvas libres no son planas, sino que nadan en posición vertical.
Requisitos Generales	En el lenguado se tienen depositadas grandes esperanzas por su gran potencial, siendo España país pionero a nivel mundial tanto en la producción como en la comercialización y distribución de esta especie
Requisitos Específicos	Efectivamente, la mayor parte de ellos son lenguados, pero de un género o de una especie diferente al del lenguado europeo. Estas especies, procedentes en su mayoría de las costas africanas, pertenecen a los géneros Solea, Dicologoglossa y Austroglosus.
Empaque y Rotulado	Generalmente aparecen en forma de filetes frescos y congelados con una carne blanca de gran aceptación culinaria, aunque no sea comparable su textura con la del lenguado europeo.
Presentación	UNIDAD X 400 GRS

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	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINO CÓD. 40137**
Nombre Comercial del Producto	**LIBRILLO**
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos.
Requisitos Generales	Las vísceras deben 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. Las vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva, el producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría Distrital de Salud.
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. Lo anterior en cada una de las entregas.
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 cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Presentación	Por libras
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 Cód. 40139**
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.

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

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	POR LIBRAS
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 VISCERAS DE BOVINO Cód. 40137**
Nombre Comercial del Producto	LOMO ANCHO DE RES O CHATA
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Resolución 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
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**

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

	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. Lo anterior en cada una de las entregas.
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.
Presentación	UNIDAD X 6 LIBRAS
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 VISCERAS DE BOVINO Cód. 40137**
Nombre Comercial del Producto	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR
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 carne
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. Lomo de res, Es la parte que está debajo del espinazo de la res
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
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. 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. Lo anterior en cada una de las entregas.
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	UNIDAD X 6 LIBRAS
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	**MEJILLON NEGRO**
Nombre Comercial del Producto	MEJILLON NEGRO
Calidad	El del mejillón es el primer cultivo organizado de moluscos de que se tiene noticia en Europa, pues en Francia se menciona un cultivo sobre estacas de madera en el año 1235.
Requisitos Generales	El mejillón suele consumirse cocido, pero también crudo, como la ostra. Se vende principalmente vivo, pero también en forma de productos transformados, en conserva o marinados.
Requisitos Específicos	Monitoreo y análisis para el control de la movilización del producto, implementar métodos que permitan que el producto pueda tener trazabilidad y rastreabilidad de los lotes
Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005
Presentación	Por libras
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	**MENUDENCIAS DE POLLO**
Nombre Comercial del Producto	MENUDENCIAS
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. -Cumplir con la NTC 3644 -2: Pollo beneficiado y con la NTC 3644 -3: Definición y descripción de los cortes básicos del pollo. -Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 o aquellos que lo modifiquen olo complementen. -Cumplir con el Decreto 2270 de 2012 o aquellos que lo modifiquen o lo complementen. -Cumplir con la Resolución 4287 de 2007 o aquellos que lo modifiquen o lo complementen. -Cumplir con la Resolución 0242 de 2013 cuando aplique -Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 -Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 -Contar con Certificación de Calidad ó Certificación –HACCP. -Generalidades
Generalidades	Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, grasa, tendones, cartílagos, vasos y vísceras, proveniente pollo, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. -Producto obtenido del pollo beneficiado en canal, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral torácico Y el supracoracoideo. -Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el ha eso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, sin materia fecal ni coágulos de sangre.

Requisitos Generales	-La piel y las costillas deben ser removidas de las pechugas, dejando escápula, hueso coracoides y el húmero, así como una pequeña porción de costillas en el borde del corte. -Carne blanca rosácea y fresca de pollo. -Olor característico sin presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. -Producto de origen Nacional. -No deben contener hielo, ni inyección salina. -Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	Características Microbiológicas-Cumplir con la Resolución 4287 de 2007 o aquellas que la modifiquen o la complementen. -Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 o aquellas que la modifiquen o la complementen. Almacenamiento en la unidad operativa:-La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser de refrigeración si su preparación no supera los 3 días después de la recepción de la materia prima; delo contrario se requiere disponer el producto a temperaturas de congelación.-Se debe asegurar que el manejo del pollo en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura. Transporte- Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termo King, con concepto sanitario favorable vigente menor a un año. -La temperatura de transporte para el pollo refrigerado no debe ser mayor de 4°C. -Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles, resolución 2505 de 2004.Vida Útil: -5 a 8 días, desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y Rotulado	Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas con nudo. -Embalados dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. -Producto con rotulo o sticker sin contacto directo con el alimento que contenga como mínimo la siguiente información: Nombre del producto, peso fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento, productor.

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

Presentación	Por libras
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	**MOJARRA**
Nombre Comercial del Producto	MOJARRA
Calidad	Buen crecimiento, gran demanda comercial, rusticidad para su manejo, resistencia a enfermedades, acepta alimento concentrado y permanente disponibilidad de semilla.
Generalidades	La Tilapia Roja es el resultado de varios cruces de tilapias. Son de origen africano y son una de las variedades más cultivadas. Es altamente filtradora. Para cultivo se debe contar con poblaciones mono sexo de machos por su mejor crecimiento y para evitar su pronta reproducción que traería serios problemas de superpoblación y competencia por oxígeno, espacio y alimento y la rápida propagación de enfermedades. Para cultivo se recomienda tener estanques cubiertos para la primera etapa hasta 80gr. de peso para evitar la depredación por parte de las aves.
Requisitos Generales	Sus alevinos son garantizados ante problemas en el transporte y manejo del despacho. Poblaciones de machos del 98% en promedio y 3% de excedente en cantidad.
Requisitos Específicos	Los alevinos son despachados después de un control biológico que garantiza la ausencia de ectoparásitos y hongos que afecten su inversión.
Empaque y Rotulado	Empaque en caja de cartón por 500 alevinos, que contiene 2 bolsas con los peces, en agua tratada y con oxígeno puro para asegurar la supervivencia durante su transporte hasta por 24 horas.
Presentación	UNIDAD X 400 GRS
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	**MUCHACHO ENTERO**
Nombre Comercial del Producto	MUCHACHO ENTERO
Calidad	Carne de res localizada en la parte trasera del animal, de contextura blanda y con un bajo porcentaje de grasa, apta para asar, freír o cocinar.
Generalidades	En este tipo de cortes, se v mejor el reflejo de nuestro esfuerzo por mantener una normalización de calidad que parte desde el momento en el que el animales adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y cebasen las mejores. Realizamos un seguimiento del transporte hasta la sala de sacrificio.
Requisitos Generales	Nos encargamos del transporte en camiones auto refrigerados y en nuestras instalaciones contamos con una infraestructura que nos permite garantizarla cadena de frío, cumpliendo todas las exigencias técnicas y sanitarias para este tipo de productos. Cuidamos de que los residuos químicos de vacunas o similares no le lleguen a nuestros clientes de acuerdo con las normas de Codex Alimentarius, no le agregamos nitritos ni preservativos de ninguna especie a estos productos.
Requisitos Específicos	Después del desposte, el producto se almacena en canastillas recubiertas con bolsa tina en refrigeración hasta por 7 días a una temperatura entre 0 y 7ºC.
Empaque y Rotulado	Después del desposte, el producto es almacenado en canastillas recubiertas con bolsatina o colgados en ganchos de acero inoxidable por 7 días hasta con seguir su maduración, luego es empacado al vacío y almacenado en canastillas hasta por 45 días en refrigeración entre 0 y 7ºC.
Presentación	UNIDAD X 6 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	**MURILLO DE RES**
Nombre Comercial del Producto	MURILLO DE RES
Calidad	Carne de res localizada en la parte delantera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con un bajo porcentaje de grasa, apta para moler, cocinar y desmechar.
Generalidades	Este tipo de cortes, son el fiel reflejo de nuestro esfuerzo por mantener una normalización de calidad que parte desde el momento en el animal es adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y ceba sean las mejores. Realizamos un seguimiento del transporte hasta la sala de sacrificio.
Requisitos Generales	Después del desposte, el producto se almacena en canastillas recubiertas con bolsatina en refrigeración hasta por 7 días a una temperatura entre 0 y 7ºC.
Requisitos Específicos	Después del desposte, por 7 días hasta conseguir su maduración, luego es empacado al vacío y almacenado en canastillas hasta por 45 días en refrigeración entre 0 y 7ºC.
Empaque y Rotulado	El producto es almacenado en canastillas recubiertas con bolsatina o colgados en ganchos de acero inoxidable
Presentación	Por libras
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 C ERDO**
Nombre Comercial del Producto	OREJA DE CERDO
Calidad	Un cerdo de calidad debe garantizar su peso en contenido de carne magra (baja en grasa o entreverada), la medición de la calidad de la canal (cerdo abierto por la mitad) y del peso de la misma con un límite ideal, cerca de los 110 kilos.
Generalidades	. La oreja de cerdo pertenece a la parte superior de la carta de cerdo, es rica en colágeno, buena fuente de proteínas, vitaminas y minerales.
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
Requisitos Específicos	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. 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 terneras de primera calidad, 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	Por 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	**OSOBUCO DE TERNERA**
Nombre Comercial del Producto	OSOBUCO DE TERNERA
Calidad	Color: característico Olor: característico Textura: suave y firme
Generalidades	Recepción y almacenamiento de la materia prima en condiciones adecuadas de refrigeración (entre 0 – 7ºC). A continuación se despieza, y se corta la carne, seguidamente se envasa y etiqueta en los diferentes formatos de venta. Una vez envasado se conserva en refrigeración.
Requisitos Generales	El producto troceado, envasado y etiquetado, se almacena adecuadamente (temperatura de almacenamiento entre 0 –7 ºC) y se transporta hasta el punto de venta o consumo. Los vehículos empleados para el transporte mantendrán las medidas higiénicas adecuadas (limpieza y orden) y necesarias para evitar posibles contaminaciones, no se transportarán juntos productos que puedan afectar a la integridad del producto elaborado.
Requisitos Específicos	Escherichia coli:10ufc/gEnterobacterias coliformes: 100ufc/g Salmonella: Ausencia / 25g
Empaque y Rotulado	Envase en barqueta grande y atmosfera protectora
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	**PALMITOS DE CANGREJO**
Nombre Comercial del Producto	PALMITOS DE CANGREJO
Calidad	Dar cumplimiento al decreto 2674 de 2013 para el manejo de producto Resolución número 776 de 2008 y resolución 122 DE 2012
Generalidades	Están hechos a partir de la carne de pescados abundantes y con poca salida comercial**,** como el abadejo de Alaska, la corvina, la platija o la merluza
Requisitos Generales	Producto libre de patógenos y derivados de la producción pesquera, proceso de elaboración industrial**,** mantiene buena parte de las proteínas del pescado y tiene muy poca grasa y cantidades mínimas de hidratos de carbono
Requisitos Específicos	Producto empacado en bolsa de primer uso, derivado de procesamiento de pescados de mar, los cuales deben estar refrigerados
Empaque y Rotulado	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	Por libras
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	**PATO**
Nombre Comercial del Producto	**PATO AMERICANO**
Calidad	Cuenta con múltiples propiedades nutricionales, ya que tiene un alto porcentaje de proteínas, grasas saludables, vitaminas y minerales. Por otro lado, sus niveles de grasa son bajos, a excepción de la piel, ya que la carne carece de grasa intramuscular, tendones, venas y cartílagos. Resolución 2674 para manejo de producto alimenticio de alto riesgo para la salud pública
Generalidades	. Deber ser adquirido a proveedores autorizados por el INVIMA para la importación de aves (patos congelados) La carne de pato brinda muchos beneficios, como el aporte de vitaminas B (riboflavina, tiamina, niacina y vitamina B12 y B5, útil para combatir el estrés y las migrañas, además de reducir el colesterol). También aporta minerales (como el zinc, el fósforo y el hierro, que es de fácil absorción) El pato y el ganso son aves y considerados carne "blanca". No obstante, debido a que son aves de vuelo, la carne de la pechuga es más oscura que la pechuga de los pollos y los pavos
Requisitos Generales	Animales criados sin antibióticos o alimentos no naturales, sin aplicación de hormonas artificiales para el crecimiento, deben cumplir la legislación colombiana en cuanto na calidad y manejo de producto de alto riesgo importado
Requisitos Específicos	Raza White Pekin. La raza más popular en América del Norte, la carne de este pato es conocida por su sabor de sabor suave. Este es un pato completamente blanco que no puede volar. Algunas otras razas de patos que se encuentran en América del Norte son Muscovy, Moulard y Mallard. El pato debe llegar eviscerado, en empaque al vacío y congelado
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	UNIDAD X 2000 GRAMOS

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	**PECHO DE CERDO**
Nombre Comercial del Producto	PECHITO DE CERDO
Calidad	El pechito es el equivalente al “asado” y la manta es el “vacío”, se pueden preparar unidos o separados. Es un corte con hueso es ideal para cocinar a la parrilla por su cantidad de grasa.
Generalidades	La carne de cerdo incorporada a la alimentación diaria es beneficiosa para la salud, y en algunos casos hasta se señala como un factor de prevención de ciertas enfermedades. Originalmente era una carne grasa, sin embargo gracias a mejoras en la alimentación y cría de los animales se ha logrado disminuir un 30% la grasa del cerdo y ha aumentado su masa magra, es decir sus proteínas.
Requisitos Generales	Además tiene mucho sabor y se puede combinar muy bien con diferentes guarniciones. Incluso la variedad de cortes que se pueden obtener, permiten distintas formas de preparación con excelentes resultados.
Requisitos Específicos	La carne debe ser de color rosa perlado y de textura fina, de aspecto jugoso pero no mojado o grasiento. ! La grasa debe
Empaque y Rotulado	En la heladera: Los cortes grandes o piezas enteras pueden permanecer entre 3 y 5 días (0 a 7 °C), en cambio los cortes pequeños sólo 2 a 3 días por su mayor superficie de contacto con el aire –lo cual genera que la carne se deteriore más rápidamente- . Si se guarda carne cocida se debe tapar y refrigerar hasta 4 días.
Presentación	Por libras
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	PECHO DE RES
Calidad	Proveniente de novillos de 4 o 5 estrellas, dando cumplimiento a la decreto 1500 de 2007y la resolución 2674 de 2013 para el manejo de producto
Generalidades	. Este tipo de cortes, son el fiel reflejo de nuestro esfuerzo por mantener una normalización de calidad que parte desde el momento en el animal es adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y ceba sean las mejores. Realizamos un seguimiento del transporte hasta la sala de sacrificio.
Requisitos Generales	El pecho se corta al partirlo del cuarto delantero, con sus piezas junto a la costilla. La forma del pecho es estrecha y alta delante, ancha y plana detrás. EL pecho de RES se divide además en tres piezas diferentes según calidad – tapa de pecho, contra aleta y manzana de pecho.
Requisitos Específicos	Corte que proviene de la parte delantera de la res, Tiene un alto contenido de tejido conectivo y su carne es un tanto dura.
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. Dar manejo de transporte según resolución 2674 de 2013
Presentación	Por 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	**CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO O GALLINA CÓD. 40146**
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.
	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: REQUISITOS VALOR pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1

Requisitos Específicos	Formol Negativa Nitrógeno Volátil total 30 mg /100 g. Máximo Muestra Máxima 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. 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	Por libras
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	**PIERNA PERNIL DE POLLO**
Nombre Comercial del Producto	PIERNA PERNIL DE POLLO
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Norma técnica 3644 ; 1994 Industria alimentarias, pollo beneficiado Resolución 2674 de 2013
Generalidades	Extremidad posterior del pollo formada por el jamoncito y el contra muslo, sin el espinazo central.
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 ave debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, 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. El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizador por el INVIMA o autoridad sanitaria competente.
Requisitos Específicos	.Vida útil, 8 días desde la fecha de sacrificio, envasado en Bandeja Retractilada/ Bolsa Plástico • 12 días desde la fecha de sacrificio

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	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. Dar manejo de transporte según resolución 2674 de 2013
Presentación	UNIDAD X 300 GRS
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	**POLLO ENTERO**
Nombre Comercial del Producto	POLLO ENTERO BLANCO
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Norma técnica 3644 ; 1994 Industria alimentarias, pollo beneficiado Resolución 2674 de 2013
Generalidades	**TACTO**: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. **VISUAL**: · Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). · Sin bolsas de agua o hielo. · El corte del pescuezo debe ser a ras del corte en la pata debe ser en la articulación. cloacas rotas. · El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. **OLOR**: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo.
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 ave debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, 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. El producto debe provenir de plantas de beneficio

	autorizador por el INVIMA o autoridad sanitaria competente
Requisitos Específicos	Refrigerado. Mantener cadena de frío. Monitoreo de temperatura durante el almacenamiento en la planta y distribución.
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. Dar manejo de transporte según resolución 2674 de 2013.
Presentación	UNIDAD X 3 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	**CARNE DE CERDO CÓD. 40139**
Nombre Comercial del Producto	**PULPA DE CERDO**
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	Por libras
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 VISCERAS DE BOVINO**
Nombre Comercial del Producto	PULPA DE RES
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 carne Resolución 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.
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. Se recibe cortes de carne que sean solo determinadas para asar, parrilla o , no puede ser carne para sudar . 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	POR LIBRAS
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 VISCERAS DE BOVINO**
Nombre Comercial del Producto	PULPA DE TERNERA
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 carne Resolución 240 de 2013 Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud
Generalidades	Carne de las vacas o bueyes que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio
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 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. Se destaca por un bajo contenido en grasas y un alto aporte en proteínas. Sin hueso de postas como lomo alto. Lomo bajo, solomillo, tapilla, babilla, cadera. redondo, contra y tapa
Requisitos Específicos	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. Se recibe cortes de carne que sean solo determinadas para asar, parrilla o , no puede ser carne para sudar .

	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 Color rosado, y **añoja,** la cría joven. Así, se trata de una **carne magra,** sin apenas grasas y rica en nutrientes.
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	POR LIBRAS
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	**PECHO DE TERNERA**
Nombre Comercial del Producto	**PECHO DE TERNERA**
Calidad	Cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y resolución 2674 de 2013
Generalidades	. Este tipo de cortes, son el fiel reflejo de nuestro esfuerzo por mantener una normalización de calidad que parte desde el momento en el animal es adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y ceba sean las mejores. Realizamos un seguimiento del transporte hasta la sala de sacrificio.
Requisitos Generales	El pecho se corta al partirlo del cuarto delantero, con sus piezas junto a la costilla. La forma del pecho es estrecha y alta delante, ancha y plana detrás.se divide en parte plana y punta
Requisitos Específicos	Corte que proviene de la parte delantera de la res, Tiene un alto contenido de tejido conectivo y su carne al ser de ternera se puede preparar al horno o en espetón
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. Dar manejo de transporte según resolución 2674 de 2013
Presentación	Por libras
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	**PULPO**
Nombre Comercial del Producto	PULPO ENTERO
Calidad	Dar cumplimiento al decreto 2674 de 2013 para el manejo de producto Resolución número 776 de 2008 y resolución 122 DE 2012
Generalidades	. El pulpo común (Octopus vulgaris) es un molusco cefalópodo contiene vitaminas A, E, C, B1, B2, B3, B5, B6 y B12, además de calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio, sodio, cobre, manganeso y selenio. Cabe señalar que a diferencia de otros mariscos o moluscos, el pulpo destaca por su bajo contenido en colesterol
Requisitos Generales	Molusco, debe llegar limpio, con 8 tentáculos y sin pico
Requisitos Específicos	Alimento congelado
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	Por libras
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 VISCERAS DE BOVINO**
Nombre Comercial del Producto	**PUNTA DE ANCA**
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Resolución 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. Plano muscular : De forma triangular, hace parte del Músculo bíceps femoral Extracción de la canal: Se retira todo el Músculo glúteo bíceps cortando su inserción en la rodilla y continuando alrededor del hueso fémur, esta porción a veces entra a formar parte de la cadera cuando la extracción de esta se quiere conservar dicha porción. Clasificación ICTA 5 estrellas
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. El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizador por el INVIMA o autoridad sanitaria competente. Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. Carne fresca.
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 del 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. Lo anterior en cada una de las entregas.
Empaque y Rotulado	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción como mínimo el nombre de la posta, fecha de beneficio, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la carne y el producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso,
Presentación	POR LIBRAS
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	**PESCADOS**
Nombre Comercial del Producto	RECORTES DE PESCADO
Calidad	Dar cumplimiento al decreto 2674 de 2013 para el manejo de producto Resolución número 776 de 2008 y resolución 122 DE 2012
Generalidades	Producto derivado del procesamiento del fileteado el pescado fresco o congelado,(cabeza y espinas)
Requisitos Generales	Producto congelado, libre de patógenos y derivados de la producción pesquera
Requisitos Específicos	Producto empacado en bolsa de primer uso, derivado de procesamiento de fileteado o cortes menores de pescados redondos, los cuales deben estar congelados
Empaque y Rotulado	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	Por libras
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	**SALMON FILETE EMPACADO AL VACIO**
Nombre Comercial del Producto	SALMON ENTERO
Calidad	Certificada con PAC (Programa de Aseguramiento de Calidad) validado y monitoreado por Sernapesca.
Generalidades	DESCRIPCION Producto obtenido de salmón atlántico (salmo salar) de cultivo con piel, sin espinas bajo estrictas normas de calidad. INGREDIENTES Salmón Atlántico (salmo salar). COLOR 12-14 escala roche
Requisitos Generales	CALIBRES 0,91 – 1,36 kg. 1,36 – 1,81 kg. 1,81 – 2,27 kg. ORIGEN CHILE DURACIÓN 24 meses
Requisitos Específicos	Mantener congelado a -18ºC. Una vez descongelada 3 días refrigerado en su envase original, no volver a congelar. CONSERVACIÓN TRASPORTE En vehículo con unidad de refrigeración, la temperatura debe ser de -18ºC.
Empaque y Rotulado	I.Q.F, en bolsa de polietileno sellado al vacío.
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	**SIERRA**
Nombre Comercial del Producto	SIERRA
Calidad	Dar cumplimiento al decreto 2674 de 2013 para el manejo de producto Resolución número 776 de 2008 y resolución 122 DE 2012
Generalidades	. Su coloración plateada con numerosas manchas pardas, aspecto alargado, sabor, suavidad en su carne, marino pelágico hábitat 12 metros de profundidad
Requisitos Generales	Pescado entero, de piel lisa sin escamas carne firme, tamaño mínimo de 59 centímetros
Requisitos Específicos	Pescado entregado congelado, bajo parámetros de transporte dados en el decreto 3075, debe poseer condiciones de entrega apropiadas al producto en cuanto a sus características organolépticas
Empaque y Rotulado	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	Por unidad X 400 g
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 VISCERAS DE BOVINO Cód. 40137**
Nombre Comercial del Producto	SOBREBARRIGA DELGADA
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 240 de 2013 NTC 4271Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne 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. - Constituida por el músculo cutáneo oblicuo abdominal externo que cubre parte del abdomen y el tórax. - Se localiza en el cuarto delantero (brazo)
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. Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. El producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría de salud.
	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

Requisitos Específicos	todo caso se deberá conservar la cadena de frio. 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	- 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. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la carne, fecha de beneficio, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y pesode la carne. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta cinco (5) kilos cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre
Presentación	POR LIBRAS
Imagen De Referencia	

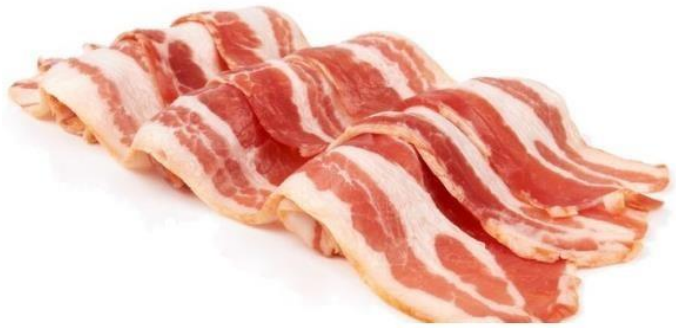
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**TINTURA DE CALAMAR**
Nombre Comercial del Producto	TINTURA DE CALAMAR
Calidad	Dar cumplimiento al decreto 2674 de 2013 para el manejo de producto Resolución número 776 de 2008 y resolución 122 DE 2012
Generalidades	. La tinta de calamar es una especie de pigmento oscuro que desprenden algunos cefalópodos, por regla general se trata de una estrategia de evasión, Esta tinta se emplea en algunos países del área mediterránea en la elaboración de algunos platos
Requisitos Generales	La tinta de sepiaes el producto ideal para condimentar y cocinar platos tales como pescados, arroces, pastas, panes, croquetas etc. Su característico color, textura y sabor a mar hacen de nuestra tinta algo único en el mundo gastronómico.
Requisitos Específicos	Tinta de calamar para uso gastronómico empacado en bolsas de 4 gramos
Empaque y Rotulado	cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento
Presentación	Unidad X 180 Gramos
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 CÓD. 40139**
Nombre Comercial del Producto	TOCINETA AHUMADA
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.

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

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. } Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento
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	**CARNE DE CERDO CÓD. 40139**
Nombre Comercial del Producto	**TOCINO DE CERDO CARNUDO**
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. Parte de la piel cubierta por tejido adiposo con presencia de tejido epitelial. Debe cumplir con lo establecido en a Res. Min. Protección Social 4282 / 2007
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.

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

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	Por libras
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	**TRUCHA ENTERA**
Nombre Comercial del Producto	TRUCHA ENTERA SIN ARREGLAR
Calidad	La trucha arcoíris es una especie de la familia de los salmónidos, originaria de Norteamérica; habita en aguas de bajas temperaturas. En el Perú la trucha se adapta muy bien y su cultivo se realiza en zonas que están por encima de los 2.000 msnm.
Generalidades	Es un pescado semi graso, dado que aporta en torno a 3 gramos de grasa por 100 gramos de carne. Contiene proteínas de alto valor biológico, pero en cantidades inferiores a otros pescados, así como de vitaminas y minerales. Su carne supone un aporte interesante de potasio y fósforo y moderado de sodio, magnesio, hierro y cinc, comparado con el resto de pescados frescos
Requisitos Generales	REFRIGERADA Entera, eviscerada, de 170/200, 200/230, 230/260 gr en bolsa plástica, en caja de 2.5 kg y cajas de Tecnopor de 25 kg. Deshuesada, corte mariposa, de 220 / 240 / 260 gr por pieza, en caja de 2.5 kg y caja de tecnopor de 25 kg.
Requisitos Específicos	CONGELADA Entera, eviscerada, de 170/200, 200/230, 230/260 gr en bolsa plástica, en caja de 2.5 kg y cajas de cartón de 25 kg. Deshuesada, corte mariposa, de 220 / 240 / 260 gr por pieza, en caja de 2.5 kg y caja de cartón de 25 kg. Filetes individualmente congelados

	, de 120/150, 150/200 gr, en caja de 2.5 kg y en cajas de 5 lb.
Empaque y Rotulado	En bolsas al vacío
Presentación	UNIDAD X 500 GRS
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	**VIEIRAS**
Nombre Comercial del Producto	VIERAS
Calidad	Temperatura de almacenamiento y transporte: La temperatura del producto debe ser -18 ºC o inferior durante el almacenamiento y transporte.
Generalidades	**Rango de peso:** 6 / 9 pza/kg **Peso:** 1 kg aprox. **Peso neto (sin glaseado):** 850 g aprox. **Usos:** Una vez descongelado proceder a su cocinado.
Requisitos Generales	**Color:** Carne, color crema. Órgano reproductor, color naranjas **Olor:** Congelado, ausente. Descongelado, freco a mar. Cocinado, a mar. **Sabor:** Característico de la especie. **Textura:** Descongelado, firme y elástico al tacto. Cocinado, jugosa y firme. **Alérgenos:** Moluscos y derivados.
Requisitos Específicos	. Temperatura de almacenamiento y transporte**:** La temperatura del producto debe ser -18 ºC o inferior durante el almacenamiento y transporte.
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	Por 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

FICHAS TECNICAS FRUTAS Y HORTALIZAS

Nombre del Producto	**ACELGA**
Nombre Comercial del Producto	ACELGA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El origen de la acelga está vinculado a las tierras bañadas por el Mar Mediterráneo, sur de Europa y Norte de África, y algunos expertos consideran Italia como primera referencia para su utilización en la alimentación. La acelga se cultiva en varias partes del mundo, ya que es muy demandada, por la utilidad de sus hojas en la preparación de diferentes comidas. Posee un alto contenido de agua y bajas, cantidades de hidratos de carbono, proteínas o grasas, convirtiéndola en un alimento recomendado para elaborar dietas de adelgazamiento Es un alimento muy rico en nutrientes como la fibra, sales minerales o vitaminas. También contiene potasio, magnesio, sodio, yodo, hierro y calcio. Las propiedades de estos minerales regulan la actividad muscular, equiLibran el funcionamiento de los intestinos, nervios y músculos, potencian la salud de los huesos, mejoran la inmunidad, así como colaboran en la labor intestinal con un suave efecto laxante y diurético que reduce la hipertensión o la retención de líquidos Por otra parte interviene en el buen funcionamiento de la glándula tiroides y en el desarrollo del feto, por lo que su consumo resulta muy beneficioso en mujeres embarazadas. Las cantidades de hierro que aporta la colocan como uno de los productos a ingerir en caso de anemia. Además la presencia en su composición de ácido oxálico previene la formación de cálculos renales y artritis.
Requisitos Generales	Las acelgas se pueden encontrar en el mercado en estado fresco o congelado. En caso de comprarlas frescas hay que consumirlas en el menor tiempo posible para que no pierdan sus propiedades nutritivas. En el frigorífico se pueden conservar unos 4 días, mejorando sus condiciones de conservación si se introduce sin lavarlas en una bolsa perforada. Generalmente el manejo de las acelgas para mercado interior se limita a humedecerlas en ocasiones con agua para evitar el marchitamiento. El ritmo de traslado al almacén constituye un problema cuando las cajas llenas deben permanecer al sol en horas calurosas aguardando el vehículo de transporte, lo que provoca un rápido marchitamiento.

	El preenfriamiento por vacío resulta un método muy adecuado. Por su destino predominante al mercado interior no es ésta una práctica común, aunque permitiría obtener un producto de mayor calidad al reducir el marchitamiento y detener el desarrollo de
Requisitos Específicos	La composición nutritiva de la acelga es una de las más ricas entre las hortalizas. Integralmente, se destaca por su significativo aporte de minerales (calcio, fierro, potasio y sodio) y, principalmente, por su elevado suministro de vitaminas A y B a la dieta. Las cifras del Cuadro a continuación, al compararlas con las de otras hortalizas, hacen que acelga sea considerada la tercera especie hortícola en valor nutricional. Además, medicinalmente es considerada un alimento laxante y digestivo.
Empaque y Rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
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	**AGRAZ**
Nombre Comercial del Producto	AGRAZ
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. .
Generalidades	Conocido como agraz en Cundinamarca y Boyacá, y como mortiño en Antioquia, este fruto del género Vaccinium, como lo indica su nombre científico, es una planta que crece de forma silvestre en la zona Alto Andina, entre los 2.000 y 3.000 metros. Como hace parte de la familia de las 'berries' es un fruto muy parecido en apariencia y tamaño al conocido arándano.
Requisitos Generales	Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños exentas de síntomas de deshidratación
Requisitos Específicos	Bayas globosas, de diámetro entre 5 – 10 mm, de color púrpura intenso en su etapa de madurez y de cáliz persistente en el ápice. Contienen una gran cantidad de pequeñas semillas, de sabor ácido pero agradable.

Empaque y Rotulado	El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.
Presentación	Libras
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	**AGUACATA**
Nombre Comercial del Producto	AGUACATE
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. NTC 5209 NTC 5209 .
Generalidades	Persea americana, llamado popularmente aguacate, palto o aguacatero, es una especie arbórea del género Persea perteneciente a la familia Lauraceae, cuyo fruto, el aguacate o palta, es una baya comestible
Requisitos Generales	Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños exentas de síntomas de deshidratación
Requisitos Específicos	Fruto es un tipo baya oval o piriforme, según la variedad, de tamaño muy variado (7 a 33 cm de largo y hasta 15 cm de ancho), cáscara de color verde a púrpura oscuro, pudiendo ser delgada, gruesa, lisa o ligeramente rugosa, a veces con una apariencia como la del cuero. Pulpa firme, oleíca, de un color que varía desde el amarillo al verde claro. Contiene una semilla grande (5 a 6,4 cm), dura y pesada, redonda o puntuda, de color marfil. Tiene dos envolturas papelosas de color café, muy delgadas, que a menudo se quedan adheridas a la pulpa.[9] El fruto es generalmente en forma de pera, a veces ovoide o globoso, de 8 a 18 cm, con epicarpio corchoso más o menos tuberculado y mesocarpio carnoso y comestible. Este último rodea íntimamente una semilla globular

	de episperma (tegumento) papiráceo, sin endosperma, de unos 5 a 6 cm, puede ser Hass, Lorena o Criollo
Empaque y Rotulado	El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje. **NTC** 5422
Presentación	Unidad X 500 Gramos
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	**AHUYAMA**
Nombre Comercial del Producto	AHUYAMA
Calidad	NTC 1291 Esta norma establece la terminología, los requisitos y los sistemas de clasificación de las frutasy hortalizas destinadas a ser consumidas en estado fresco. .
Generalidades	Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.
Requisitos Generales	El l fruto se debe conservar en condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad. La ahuyama no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
Requisitos Específicos	El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Requisitos de calidad el producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños
Empaque y Rotulado	Debe estar empacada en material inocuo, que no altere las características organolépticas de los alimentos, que se pueda ver el alimento desde afuera, limpio, y sin ningún tipo de contaminante visible.
Presentación	Kilogramo

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	**AJI**
Nombre Comercial del Producto	AJI AMARILLO
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. .
Generalidades	El ají amarillo, también llamado ají escabeche, ají verde o ají cuzqueño, es un cultivar de Capsicum baccatum
Requisitos Generales	Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños exentas de síntomas de deshidratación
Requisitos Específicos	Color naranja intenso al madurar. Tiene un tamaño promedio ¡de alrededor d¡ cinco pulgadas de largo, pero se puedes obtener especímenes entre 6 y 7 pulgadas. Al igual que todos los miembros de Capsicum baccatum, el Aji Amarillo tiene un toque picante al final

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 empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.
Presentación	Libras
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	**AJO SECO**
Nombre Comercial del Producto	**AJO**
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud
Generalidades	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas pero actualmente se lo ubica dentro de la subfamilia de las alióideas de las amarilidáceas.
Requisitos Generales	Características organolépticas del ajo: Color: característico del producto. Olor: fuerte propio del producto. Sabor: picante El producto debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la variedad, de aspecto fresco. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 6.75%; Cenizas, máximo 8.5%; extracto etéreo 0.5 a 1.3%. El ajo o los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005
Presentación	Libras
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	**ALBAHACA FRESCA**
Nombre Comercial del Producto	Albahaca
Calidad	Cumplimiento de norma 4423 para manejo de especias y condimentos
Generalidades	La **albahaca** es una planta herbácea anual, cuyo tallo alcanza una altura de poco más de medio metro. Las hojas anchas, con formas diferentes según la especie, poseen color verde, con un tono mucho más vivo en la parte superior. Su follaje es muy aromático
Requisitos Generales	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Requisitos Específicos	Producto fresco con hojas verdes y brillantes presentando olor característico. son presencia de material extraño, no puede venir húmedo ni en proceso de descomposición
Empaque y Rotulado	Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exude y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y posible fecha de vencimiento del producto
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	**ALCACHOFA**
Nombre Comercial del Producto	ALCACHOFA
Calidad	NTC 3757 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Su nombre originario viene de la pronunciación en árabe de la palabra (al-jarsuf), que significa palo con espinas.
Requisitos Generales	Es una verdura que permite diferentes tratamientos gracias al equilibrio entre el sabor, aroma, textura y la estética: crudas, hervidas, al vapor, fritas, guisadas, a la brasa o salteadas. Además, también tiene gran presencia en la industria de la alimentación, como por ejemplo su conserva y su distribución como congelado.
Requisitos Específicos	Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. La alcachofa debe ser categoría l Peso aproximado por unidad es de 200 gramos El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 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.
Empaque y Rotulado	Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exudé y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, número de lote y posible fecha de vencimiento del producto. Debe tener como mínimo seis días de vida útil. Debe cumplir con la Resolución 224 de 2007.
Presentación	Libras
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	**APIO**
Nombre Comercial del Producto	APIO
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Apio de la familia Umbelífera, variedad apiumgraveolens l. Del cuello de la raíz brotan tallos herbáceos que alcanzan de 30 a80 cm. de altura. Las hojas son grandes que brotan en forma de corona; el pecíolo es una penca muy gruesa y carnosa que se prolonga en gran parte del limbo.
Requisitos Generales	El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Color: Hoja claro de oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos Específicos	Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría l Peso aproximado por unidad es de 1000 gramos El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del
Empaque y Rotulado	Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exudé y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, número de lote y posible fecha de vencimiento del producto. Debe tener como mínimo seis días de vida útil. . Debe cumplir con la Resolución 224 de 2007.
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	**ARANDANOS**
Nombre Comercial del Producto	ARANDANO
Calidad	Las normas de calidad están tipificadas por el Código Federal de Regulaciones de los EE.UU. en U.S. No.1,U.S. No.2, U.S. No.3 y Unclassified. La de mayor calidad es la U.S. No.1 donde las características a tener en cuenta son: la uniformidad del calibre, color, madurez y ausencia de daño.
Generalidades	Los arándanos son una buena fuente de hierro, fibra y vitamina C. Una ración de 125 g contiene un 15% de la ingesta diaria recomendada de vitamina C. Los arándanos no contienen colesterol ni grasa, y son bajos en calorías. La vitamina C es un poderoso antioxidante, y de este modo puede proteger contra diversos tipos de cáncer e intensificar las funciones inmunológicas. Los arándanos contienen un bactericida que puede brindar protección contra la cistitis (inflamación de la vejiga). El potasio desempeña un papel importante en el metabolismo de la energía; su carencia resulta en debilidad muscular y confusión mental y se refleja también en el mal funcionamiento del corazón.

Requisitos Generales	La mayoría de las especies de arándanos requieren de suelos con ph entre 4,3 – 5,5 , ya que si los niveles del mismo se encontraran por encima el desarrollo de la planta y su follaje se verían afectados, con abundante estructura de poros livianos, textura limosa – franco arenosa, alta cantidad de materia orgánica retentiva de humedad. A su vez el suelo debe tener un excelente drenaje a fin de permitir un alto contenido de oxígeno y facilitar el desarrollo de su sistema radicular, el agregado de una capa de 6- 25 cm de espesor de hoja de pino o paja, viruta, turba ácida, retiene la humedad y aumenta el contenido de materia orgánica en el suelo. Los arándanos no toleran las arcillas pesadas ya que el crecimiento de sus raíces se ve muy dificultado. La preparación de la mayoría de las especies de arándanos requieren de suelos con ph entre 4,3 – 5,5 , ya que si los niveles del mismo se encontraran por encima el desarrollo de la planta y su follaje se verían afectados, con abundante estructura de poros livianos, textura limosa – franco arenosa, alta cantidad de materia orgánica retentiva de humedad. A su vez el suelo debe tener un excelente drenaje a fin de permitir un alto contenido de oxígeno y facilitar el desarrollo de su sistema radicular, el agregado de una capa de 6- 25 cm de espesor de hoja de pino o paja, viruta, turba ácida, retiene la humedad y aumenta el contenido de materia orgánica en el suelo. Los arándanos no toleran las arcillas pesadas ya que el crecimiento de sus raíces se ve muy dificultado. La preparación del suelo debe hacerse con bastante anticipación ya que algunos de los procesos necesitan tiempo para llevarse a cabo. La distancia de plantación más aconsejable es de 3 metros de distancia entre hileras y 1 metro entre plantas. el suelo debe hacerse con bastante anticipación ya que algunos de los procesos necesitan tiempo para llevarse a cabo. La distancia de plantación más aconsejable es de 3 metros de distancia entre hileras y 1 metro entre plantas.

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

Requisitos Específicos	El arándano fresco se presenta en el mercado en cubetas PET reciclables llamadas "clamshells" de 170 gramos si su destino es EE.UU. y de 125 gramos en cubetas PET biodegradables, si es para los mercados europeos
Empaque y Rotulado	Los arándanos se venden en barquetas de plástico de 250 ó 500g que van situadas en cajas de cartón ondulado que suelen ir impresas en colores, lo que mejora su presentación. También se usan pequeñas bandejas de plástico con tapa. Cuando se usan envases tipo plató se apilan verticalmente por medio de lengüetas que se introducen en ranuras del plató superior para asegurar su estabilidad. Estos envases pueden llevar producto a granel o en bandejas.
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	**ARRACACHA**
Nombre Comercial del Producto	ARRACACHA
Calidad	NTC 1251
Generalidades	La arracacha, arracache, arrecate, apio criollo o zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza*) es un tubérculo de raíz sudamericano (nativo de los Andes) que se asemeja a la chirivía o pastinaca. Es un miembro de la familia de las plantas “umbelíferas”, al igual que las zanahorias, el apio, el nabo, la chirivía y el perejil.
Requisitos Generales	Debe ser limpia, firme al tacto, sin presencia de manchas oscuras en la pulpa ni con material fibroso en su interior que indique que se encuentra no apta para el consumo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Sin tierra, secas y sin presencia de sustancias extrañas, enteras, frescas, limpias, derechas, no bifurcadas, con la forma característica de la variedad, libres de raíces secundarias, heridas, cortaduras o nódulos.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.
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	**ARVEJA VERDE FRESCA DESGRANADA**
Nombre Comercial del Producto	ARVEJA VERDE FRESCA
Calidad	NTC 791
Generalidades	Las arvejas secas son leguminosas, sus granos en estado seco provenientes de la especie *Pisumsativum L*, pertenece a la familia de los guisantes.se considera arvejas en forma esférica con tegumentos externos de colores uniformes amarillo claro y verde característicos de la variedad. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfectfrezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades tipo I arveja seca grande y tipo II arveja seca pequeña.
Requisitos Generales	Características sensoriales de la arveja seca: Color: verde o amarillo según la variedad Olor característico del producto. Consistencia: firme dura, el grano debe estar seco. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) e infectación. Los granos no deben presentar olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
Requisitos Específicos	La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo a su calidad la arveja se clasificara en tipo I arveja seca grande y tipo II arveja seca pequeña, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 791. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

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 que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.Resolución 5109 de 2005.
Presentación	Libras
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	**BANANO Cód. 40095**
Nombre Comercial del Producto	BANANO
Calidad	NTC 1190 - NTC 5400
Generalidades	Musa paradisíaca. Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa.
Requisitos Generales	Entero y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Se debe excluir productos grises y de apariencia blanda. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	- Color amarillo brillante y puntas verde pálido. - Sabor y aroma característico - Consistencia firme y apariencia homogénea. Aspecto entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Cada unidad debe tener un peso promedio de 100 a 150 gr. Debe tener una vida útil de tres días.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla,

	cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica
Presentación	Libras
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	**BERENJENAS Cód. 40108**
Nombre Comercial del Producto	BERENJENA
Calidad	NTC 1220
Generalidades	La berenjena (Solanummelongena) es una planta anual del género Solanum dentro de la familia de las solanáceas Según las variedades, el fruto es globoso, enano o largo, delgado y curvo. Las más conocidas son la Long Purple, larga y morada; EasterEgg, de color blanco y forma ovoide, Black Enorma, una de las variedades de mayor tamaño, y Serpentinum, de forma alargada y color verde claro.
Requisitos Generales	El fruto, comestible, es una baya de 5 hasta 30 cm de longitud de forma esférica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos, con una piel lisa, brillante y de colores diversos según la variedad, la más común es la de color morado al madurar, pero existen blanca, púrpura, negra, amarilla y roja o de colores mezclados, sobre todo blanco, morado y verde. Tiene vitaminas A, B1, B2, B3, C y folatos. La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1220 No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	De forma variable (esférica, oblonga o alargada) de tamaño medio entre 5 y 8 centímetros de diámetro y de 10 a 30 centímetros de longitud. El peso de la hortaliza puede oscilar entre los 200 y 300 gramos. De piel es lisa, consistente, brillante y de color púrpura. La piel no debe presentar manchas, arrugas ni zonas blandas.

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	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación., Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. rotulado con el nombre del proveedor y fecha de empaque
Presentación	Libras
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	**BROCOLI Cód. 40113**
Nombre Comercial del Producto	BROCOLI
Calidad	NTC -1374 y 1291
Generalidades	Brócoli inflorescencia proveniente de la especie Brassicaeleracea variedad: legacy, maratón y coronado Linnaeus. Hortaliza de color Verde claro a oscuro a medida que madura. Parte comestible Flor, (inflorescencia).
Requisitos Generales	Las hortalizas frescas deben conservarse adecuadamente hasta el momento del consumo. Las condiciones y duración del almacenamiento influyen mucho en el aspecto y valor nutritivo. La mayoría de las hortalizas deben conservarse a temperaturas bajas con una alta humedad ambiental. Se aconseja ponerlas en bolsas agujereadas o con láminas de aluminio y evitar que el envase sea hermético. En el frigorífico se pueden conservar algunos días, según la clase de hortaliza. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC – 1374
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto en canastillas.
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	**CALABACÍN**
Nombre Comercial del Producto	CALABACÍN
Calidad	El calabacín, zucchini o zapallito (Cucurbita pepo) es una planta herbácea anual de la familia de las Cucurbitáceas, oriunda del Nuevo Mundo, cuyo fruto se emplea como alimento. Pertenece a la misma familia botánica que la calabaza.
Generalidades	Los frutos son oblongos y varían mucho en tamaño, dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa, dura y también varía en color. Hay calabacines de tipo baby, que dan ejemplares pequeños que se usan para preparar platos especiales con verduras en miniatura.
Requisitos Generales	La intensidad del verde que presente su piel no influye en la calidad, porque el color depende de la variedad. Puede conservarse en el frigorífico durante unas dos semanas. También se pueden conservar los calabacines congela2 de 3 EL CALABACÍN dos, siempre que con anterioridad se escalden en agua hirviendo durante unos tres o cinco minutos.
Requisitos Específicos	Especificaciones de la Orden de 15 de Julio de 2009 (Junta de Andalucía), de acuerdo con lo previsto en el Reglamento (CE) 1580/2007: denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, lote, trazabilidad, país de origen, identificación del envasador, y/o las especificaciones del cliente.
Empaque y Rotulado	Acondicionado: Productos a granel, flow-pack, malla, otros. Unidades de venta: Flow-pack, malla, bandeja, otras. Envases: Cartón, Madera, Plástico, IFCO, EPS, otros. Paletizado: 1x 1,20; Europale; Pale Chep, otros.
Presentación	Libra

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	**CEBOLLA CABEZONA BLANCA Cód. 40166**
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
Calidad	El producto debe cumplir con NTC - 1221.
Generalidades	Genero Allium, variedad YellowGranex, Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.
Requisitos Generales	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	De color blanco. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221.
Empaque y Rotulado	Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto embalado en cumpliendo la norma técnica NTC 5422. Para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
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	**CEBOLLA CABEZONA ROJA Cód. 40166**
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA CABEZONA ROJA
Calidad	El producto debe cumplir con NTC - 1221.
Generalidades	Genero Allium, variedad YellowGranex, Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.
Requisitos Generales	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	De color rojo. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221.

Empaque y Rotulado	Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto embalado en canastilla no debe superar los 25 Kg. de peso neto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Presentación	Libras
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	**CEBOLLA LARGA – Cód. 40168**
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA LARGA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	De la familia Umbelífera, se utiliza para ensaladas, y condimentar comidas El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas si signos de pudrición. No debe llegar con indicios de tierra ni raíces.
Requisitos Generales	El tallo debe ser de color blanco homogéneo, las hojas alargadas y con un tono verde brillante. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	No deben presentar signos de pudrición, ni coloración amarilla en sus hojas. Los defectos no deben exceder el 10% total del producto. La cebolla larga debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1222 El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y Rotulado	Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1222. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. Rotulación según normas vigentes
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	**CEBOLLA CABEZONA**
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA OCAÑERA
Calidad	El producto debe cumplir con NTC - 1221.
Generalidades	Un producto que desde su denominación identifica una región, lo constituye la cebolla ocañera, una cebolla de bulbo roja, caracterizada por su pungencía o sabor picante, que además es utilizada para la elaboración de los encurtidos de cebollitas ocañeras
Requisitos Generales	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Tipo de cebolla pequeña, de color rojo claro y sabor picante.
Empaque y Rotulado	Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto embalado en canastilla no debe superar los 25 Kg. de peso neto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
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	**CEBOLLA PUERRO – Cód. 40168**
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA PUERRO
Calidad	NTC 1291
Generalidades	De la familia Umbelífera, se utiliza para ensaladas, y condimentar comidas El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas si signos de pudrición. No debe llegar con indicios de tierra ni raíces.
Requisitos Generales	El tallo debe ser de color blanco homogéneo, las hojas alargadas y con un tono verde brillante. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	No deben presentar signos de pudrición, ni coloración amarilla en sus hojas. Los defectos no deben exceder el 10% total del producto. La cebolla larga debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1222 El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la
Empaque y Rotulado	Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1222. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. Rotulación según normas vigentes
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	**CEBOLLA LARGA Cód. 40168**
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLIN FRESCO
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Nombre común o vulgar: Cebollino, Cebollinos, Ciboulette, CebollínNombre científico o latino: Alliumschoenoprasum. Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año. La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30 cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo. Producción de sus hojas para condimento. El órgano de consumo de esta especie son sus delgadas hojas, las que presentan un delicado sabor que las hace ser preferidas por los gourmets para darle sabor a numerosos platos.
Requisitos Generales	No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Fresco, color verde oscuro, con puntas sanas sin muestras de resequedad o ataque por insectos

Empaque y Rotulado	Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto embalado en cumpliendo la norma técnica NTC 5422. Para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Presentación	Libras
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	**FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS- Cód. 40324**
Nombre Comercial del Producto	CHILE PASILLA
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
Generalidades	Fruta: órgano comestible de planta, constituido por ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario. Hortaliza planta herbácea cultivada intensivamente cuyo tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado
Requisitos Generales	Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños exentas de síntomas de deshidratación
Requisitos Específicos	Chile seco con la piel oscura y arrugada. En su forma fresca se llama chilaca. Es por lo general 15-20 centímetros de largo y 2½-4 centímetros de ancho, de color café negruzco. La chilaca puede medir hasta 22 centímetros de largo y a menudo tiene una forma torcida que usualmente pierde durante el secado. Cambia su color de verde oscuro a marrón oscuro cuando está maduro. Se dice que su nombre se debe a que se arruga como la uva pasa

Empaque y Rotulado	El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.
Presentación	Libras
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	**CHILE DE ARBOL SECO**
Nombre Comercial del Producto	CHILE DE ARBOL SECO
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
Generalidades	Fruta: órgano comestible de planta, constituido por ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario. Hortaliza planta herbácea cultivada intensivamente cuyo tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado
Requisitos Generales	Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños exentas de síntomas de deshidratación
Requisitos Específicos	El chile de árbol es una variedad del *Capsicum annuum* originaria de México, . Chile de Árbol es similar a la pimienta de Cayena, pero tiene un poco menos de calor. Las vainas finas tienen unos 10 cm de largo y color durante la maduración de verde a rojo, conocido también como el chile de pájaros y la cola de rata. Debe ser seco

Empaque y Rotulado	El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.
Presentación	Libras
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	**CHILE VERDE**
Nombre Comercial del Producto	CHILE VERDE
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
Generalidades	Fruta: órgano comestible de planta, constituido por ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario. Hortaliza planta herbácea cultivada intensivamente cuyo tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado
Requisitos Generales	Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños exentas de síntomas de deshidratación
Requisitos Específicos	Se le denomina chile verde a todos los Chiles frescos que tengan color verde, generalmente inmaduros, El serrano más conocido y difundido en el país es de forma cilíndrica y mide típicamente unos 8 centímetros de largo por 2 de ancho (3 pulgadas por un poco menos de una pulgada); suele ser bastante picoso.

Empaque y Rotulado	El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.
Presentación	Libras
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	**CHUGUAS**
Nombre Comercial del Producto	CHUGUAS
Calidad	Cumplir con NTC 1291
Generalidades	Este producto también es conocido como rubas, ollucos o papa lisa en países como Perú, Bolivia y Argentina. En nuestro país son muy conocidas debido a que es uno de los ingredientes del Cocido Boyacense,
Requisitos Generales	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo.
Requisitos Específicos	Las Chuguas son de forma alargada o redonda y su color puede variar, ya que pueden ser de un tono naranja, morado o un poco blanco.
Empaque y Rotulado	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Presentación	Libras
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	**CILANTRO Cód. 40180**
Nombre Comercial del Producto	CILANTRO
Calidad	Cumplir con NTC 1291
Generalidades	Coriandrum Sativum L. En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad.
Requisitos Generales	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardea miento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra.
Empaque y Rotulado	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Presentación	Libras
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	**CILANTRO**
Nombre Comercial del Producto	CILANTRO CIMARRON
Calidad	Cumplir con NTC 1291
Generalidades	Es una yerba de terrenos bajos, se encuentra en el fondo de algunas desecadas y se cultiva en los patios para condimento y como medicinal. Yerba difusa, dicotómicamente ramificada, lampiña, con olor desagradable. Hojas basales espatulado-oblanceoladas u oblongo-oblanceoladas, de 5 a 18 cm de largo y de 1,5 a 5 cm de ancho, envainadoras en la base, aserradas, con dientes terminados en cerdas.
Requisitos Generales	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardea miento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra.
Empaque y Rotulado	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Presentación	Libras
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	**COLIFLOR–Cód.40191**
Nombre Comercial del Producto	COLIFLOR
Calidad	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1374.
Generalidades	Genero brassica, variedad oler aceabotritis, Coliflor extra del género. Las hojas son sésiles, enteras, poco a muy onduladas, oblongas, elípticas, y muy erguidas, extendiéndose en forma más vertical y cerrada.
Requisitos Generales	Fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, su consistencia debe ser compacta y sin zonas blandas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El índice se determina por el tamaño de las ramas que debe ser de unos 40 a 50 cm. de largo y 20 cm. de ancho y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas ó tallo.
Empaque y Rotulado	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque
Presentación	Libras
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	**CUBIOS CÓD. 40197**
Nombre Comercial del Producto	**CUBIOS**
Calidad	NTC 1253
Generalidades	La mashua, mashwa ,isaño , majua o **cubio** (Tropaeolumtuberosum) es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra en Bolivia y en el Perú entre los 3.500 y 4.100 msnm. En Colombia se cultivan variedades que crecen entre los 2.600 y 3.500 msnm.Planta herbácea, de crecimiento erecto, hábito rastrero y con follaje compacto. Hojas delgadas y pequeñas de color verde oscuro y brillante. (Tubérculo) órgano aprovechable, de forma cónica y color oscuro, de sabor agrio.
Requisitos Generales	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del Producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.

Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, El cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto debe contener la información necesaria como Procedencia, lote, estado sanitario, cantidad entre otros.
Presentación	Libras
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	**DURAZNO**
Nombre Comercial del Producto	**DURAZNO CRIOLLO**
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Fruta: órgano comestible de planta, constituido por ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario.
Requisitos Generales	Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños exentas de síntomas de deshidratación
Requisitos Específicos	Contiene una única semilla encerrada en una cáscara dura, el «hueso». Esta fruta, normalmente de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y aroma delicado, sin golpes o alteraciones de las características físicas del producto
Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, El cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto debe contener la información necesaria como procedencia, estado sanitario, cantidad entre otros.

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

Presentación	Libras
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	**ENELDO**
Nombre Comercial del Producto	ENELDO
Calidad	Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de Anethum graveolens.
Generalidades	Planta usada como condimento, el eneldo pertenece a la familia de las Apiáceas. Hinojo silvestre o falso anís, el eneldo por su aspecto y por su olor tan característico se compara a menudo con el hinojo. Es una planta anual que puede medir 150 cm, sus umbelas aparecen en verano y sus preciosas semillas maduran en septiembre.
Requisitos Generales	El aceite esencial de eneldo bio es conocido por sus propiedades estimulantes del aparato digestivo. Es indicado en caso de aerofagia, para estimular el apetito y disminuir la hinchazón.
Requisitos Específicos	Conservar en lugar fresco y seco. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.
Empaque y Rotulado	Sacos polipropileno.
Presentación	Libras
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	**ESPARRAGO FRESCO Cód. 40219**
Nombre Comercial del Producto	ESPARRAGOS VERDE
Calidad	Cumplir con NTC 4107
Generalidades	Los espárragos son tallos jóvenes y tiernos de la esparraguera, planta herbácea de la familia de las Liliáceas que alcanza hasta metro y medio de altura. A esta familia pertenecen también otros vegetales como las cebollas y los puerros. Existen dos variedades principales de espárrago: Espárrago blanco: crece bajo tierra, por lo que, al
Requisitos Generales	Mantener a Temperatura ambiente, en lugar fresco y seco No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Calidad de Puntas Florido. Color Verde Típico. Sabor Característico. Olor Característico. Textura Firme. Forma: su forma es alargada, con pequeñas hojas en la punta en forma de escamas. Tamaño: mide entre 20 y 40 centímetros de largo. El calibre y peso dependen de la categoría a la que pertenezcan. Color: son blancos o verdes, aunque en algunos casos presentan tonalidades violetas o rosadas. Sabor: muy suave, con un ligero toque amargo a veces imperceptible. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4107.
Empaque y Rotulado	En bandeja de polipropileno expandido cubiertos con papel vinilpel en presentación de Libra o kg. Empaque rotulado con el nombre de la empresa, fecha de empaque y fecha de vencimiento
Presentación	Libras
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	**ESPINACAS**
Nombre Comercial del Producto	ESPINACA
Calidad	La espinaca (Spinacia oleracea) es una planta anual herbácea con hojas comestibles, de un color verde intenso, que pertenece a la familia de las Amarantáceas.
Generalidades	Las pequeñas hojas tiernas se pueden preparar en ensalada junto con otras verduras, o con queso fresco, frutos secos y frutas. Las hojas de mayor tamaño se pueden blanquear y sirven para preparar rollitos de arroz o carne. También están deliciosas cocidas al vapor, rehogadas, con pasta, en empanadillas, como guarnición de carnes y pescados, con arroz o legumbres, etc.
Requisitos Generales	Alto contenido en agua (89%). • Minerales: es la verdura con mayor proporción de hierro. Alto contenido en calcio y potasio. También sodio y magnesio. • Vitaminas: alto contenido en vitamina A, y ácido fólico. También contiene ácido ascórbico o vitamina C, vitamina B6, y riboflavina y vitamina E.
Requisitos Específicos	Se han de seleccionar las espinacas de hojas frescas, tiernas e intactas, y de color verde uniforme. La espinaca fresca admite la congelación siempre que haya sido cocida previamente.
Empaque y Rotulado	Las espinacas son empacadas en manojos o por hojas según el destino, y se pueden utilizar empaques de plástico, especialmente si es baja la cantidad, y cartón o madera con agujeros para ventilar conforme se incrementa el volumen de producto por empaque.
Presentación	LIBRAS
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	**FRAMBUESA**
Nombre Comercial del Producto	FRAMBUESA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Rubus idaeus, de nombre común frambueso, es un arbusto perenne del género Rubus nativo de Europa y norte de Asia. Su fruto, la frambuesa, es un eterio formado por varias drupas.
Requisitos Generales	Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños exentas de síntomas de deshidratación
Requisitos Específicos	Fruto comestible agregado, formado por la unión de varios frutos individuales a un receptáculo o tálamo. Cada unidad constituye un fruto carnoso tipo drupa, jugoso, con agradable olor y sabor, en cuyo interior se ubica una semilla. El color del fruto como algunos de sus nombres comunes lo indican es rojo

Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, El cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto debe contener la información necesaria como procedencia, estado sanitario, cantidad entre otros.
Presentación	Libras
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	**FRESA Cód. 40258**
Nombre Comercial del Producto	FRESAS
Calidad	NTC 4103
Generalidades	Las Fresas y los Fresones (Fragaria xananassa) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias. Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol). Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.
Requisitos Generales	Lo que se consume de esta planta es un eterio de color rojo, dulce y aromático, un engrosamiento del receptáculo floral cuya función es contener dentro de sí los frutos verdaderos de la planta, pequeños aquenios de color oscuro que en número de entre 150 y 200 se alojan en cada eterio. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también. Debe cumplir con los parámetros específicos de calidad establecidos en la NTC 4103
Empaque y Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre. Los empaques deben estar limpios y que no causen alteraciones al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 4103
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	**GENGIBRE–Cód. 40346**
Nombre Comercial del Producto	GENGIBRE
Calidad	NTC 4423
Generalidades	Tubérculo articulado, El jengibre o kion (Zingiberofficinale) es una planta de la familia de las zingiberaceas cuya cuya raíz está formada por ribozomas horizontales muy apreciados por su aroma y sabor picante. En forma de mano, a los cuales se les da el nombre de rizomas comp. Parte esencial de la planta. La parte que se utiliza es la raíz (el rizoma), pelada y sin corcho, crece horizontalmente en el suelo y se ramifica en un solo plano, el tallo llega a medir más de 1 metro de altas espigas florales son coniformes y van previstas de brácteas verdes. El consumo de esta raíz, es de forma natural, deshidratada es decir en polvo y confitada, se puede consumir a diario en forma de polvo
Requisitos Generales	La planta llega a 90cm de altura, con largas hojas de 20 cm
Requisitos Específicos	Olor fuerte aromático, sabor agrio y picante, los rizomas deben ser de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro, gruesos, carnosos y nudosos. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
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

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	**GUANABANA Cód. 40292**
Nombre Comercial del Producto	GUANABANA
Calidad	NTC 5208
Generalidades	Guanábana (Annonamuritaca L) Fruto de forma ovaloide o acorazonado, de pulpa blanca que contiene semillas alargadas de color pardo oscuro brillante presentan frutos de color verde claro hasta color verde oscuro cubierto de espinas suaves, volteadas hacia el ápice, de cáscara delgada.
Requisitos Generales	Entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y de magulladura. Color externo verde oscuro opaco. Color interno blanco, sabor y aroma característico. Maduración: media. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	No deben presentar signos de infestación o infecciones. Valor mínimo de pH 3.38 y de sólidos solubles totales 13.5 °Brix El área de imperfecciones no debe ser mayor al 10% del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5208
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.

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

Presentación	Libras
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	GUASCAS
Nombre Comercial del Producto	GUASCAS
Calidad	NTC 5208
Generalidades	Los tallos son de color verde pálido, muy ramificados desde la base, más o menos erectos y alcanzan entre 20 y 70 cm de altura. Hojas opuestas, de 2 a 6 cm de largo por hasta 3,5 cm de ancho, ovadas a lanceoladas, muy leve e irregularmente sinuadas y dentadas; las inferiores con pecíolo de 5 a 7 mm, las superiores sésiles
Requisitos Generales	Entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y de magulladura. Color externo verde oscuro, sabor y aroma característico. Sin presencia de tierra y plagas asociadas al cultivo
Requisitos Específicos	Tallos de color verde pálido, muy ramificados desde la base, más o menos erectos y alcanzan entre 20 y 70 cm de altura, Hojas opuestas, de 2 a 6 cm de largo por hasta 3,5 cm de ancho, ovadas a lanceoladas, muy leve e irregularmente sinuadas y dentadas; las inferiores con pecíolo de 5 a 7 mm, las superiores sésiles.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.
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	**GUAYABA**
Nombre Comercial del Producto	GUAYABA
Calidad	Fruta para hacer jugo, bocadillos, Etc…
Generalidades	El fruto de la guayaba es una baya de formas variadas. Puede ser redonda o alargada. El color del fruto va desde amarilla, roja o rosada muy olorosa y tamaño variado como peso de hasta 200 g. Dependiendo de la variedad así será su contenido de pulpa ya que existen algunas selecciones que no poseen semilla lo cual reviste gran importancia para la industrialización. Ej: Nagpur, Alahad, etc. La textura puede ser lisa o rugosa.
Requisitos Generales	Debido a que el fruto de la guayaba es altamente perecedero, su comercialización como fruta fresca presenta cierta dificultad en cuanto a su manejo ya que la guayaba madura es muy frágil y se deteriora muy fácilmente por daños mecánicos, sobre maduración, etc., siendo la alternativa más viable su industrialización. Por motivo de que una vez cosechada el proceso de respiración continua, es conveniente que el período entre la cosecha y el procesamiento se lo más corto posible a fin de preservar las características organolépticas del producto.
Requisitos Específicos	La pulpa obtenida del proceso de despulpado, se someterá a un tratamiento térmico hasta 80°C y a presión atmosférica. Este proceso se llevará en la marmita diseñada para este fin. El proceso se conoce como pasteurización y está dirigida a eliminar las formas vegetativas de los microorganismos que pueden causar deterioro en el producto.

Empaque y Rotulado	La pulpa se envasará en estañones. Los estañones con producto se depositarán en la bodega de almacenamiento para su posterior comercialización. Es importante asegurarse que los estañones queden lo suficientemente llenos, con un espacio de cabeza de 2 cm máximo.
Presentación	Libras
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	**HABAS–Cód. 40297**
Nombre Comercial del Producto	HABAS
Calidad	Cumplir con NTC 4468
Generalidades	Las habas (gano bivalvo) están contenidas en unas vainas grandes y gruesas, tiene una alto contenido de proteínas y vitaminas
Requisitos Generales	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Calidad de primera, granos contenidos en sus vainas, debidamente seleccionada, firmes, limpias, frescas, enteras y sanas, con grado de madurez óptimo y adecuado. Su presentación debe ser grande, uniforme, no tener residuos de proceso de fumigación, sin mohos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición
Empaque y Rotulado	En canastillas plásticas que protejan el producto, separado en bolsa plástica transparente Libra o kilogramo. Rotulado con el nombre del proveedor, fecha de empaque. Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser legible, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
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



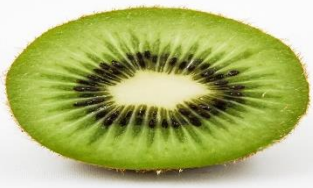
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**VEGETALES FRESCO Cód. 40430**
Nombre Comercial del Producto	**HABICHUELA**
Calidad	Deberá cumplir con NTC – 929
Generalidades	Genero PhaseolusVulgaris, variedad Blue lake, Tendergreen, Surecrop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural, El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde o amarillo y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad.
Requisitos Generales	No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. No debe presentar manchas en la superficie ni partes en descomposición. Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos.
Requisitos Específicos	Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos.
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
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	**KIWI Cód. 40367**
Nombre Comercial del Producto	KIWI FRUTA FRESCA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Algunas de las variedades más importantes son: Kaquiara II y MG-6, de agradable sabor y pulpa verde esmeralda; Otras variedades menos importantes por el pequeño tamaño de sus frutos son: Monty, Abbot, Bruno, Kramer, Blake, Tomuri y Matua.
Requisitos Generales	Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de pelos y su pulpa tiene un color verde esmeralda y está repleta de pequeñas pepitas de color negro, dispuestas en forma de círculo. Sabor: tiene un sabor agridulce y muy refrescante. Forma: es una baya con forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades. Tamaño y peso: su tamaño es similar al de un huevo grande y pesa aproximadamente 80 gramos, según la variedad de que se trate (Abbot, Bruno, Monty, Hayward, etc.). No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Piel color marrón, sin magulladuras o que estas no superen el 10% del producto, firme al tacto, pulpa color verde y olor característico
Empaque y Rotulado	En canastillas plásticas que protejan el producto, separado en bolsa tina transparente Libra o kilogramo. Rotulado con el Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque y peso neto al momento de ser empacado.
Presentación	Libras
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	**LAUREL– Cód. 40373**
Nombre Comercial del Producto	LAUREL
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	Laurel: hojas sanas, limpias y secas, provenientes del árbol de ``Laurusnobilis L.", aromático empleado. Sus hojas denominadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anti compactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%.
Requisitos Generales	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas. Aspecto Hojas deshidratadas. Color verde, olor y sabor característico. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	En buenas condiciones de almacenamiento, mantiene sus características organolépticas (sabor, textura, olor, color) durante doce meses. Hojas sanas
Empaque y Rotulado	En canastillas plásticas que protejan el producto, separado en bolsa tina transparente Libra. Rotulado con el Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque y peso neto al momento de ser empacado.
Presentación	LIBRA

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	**LECHUGA – Cód. 40384**
Nombre Comercial del Producto	LECHUGA BATAVIA
Calidad	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422)
Generalidades	Genero Lactucasativa, variedad Lechuga Batavia. Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso.
Requisitos Generales	Deben tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación normal. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega. Deben estar enteras sanas, limpias tener apariencia fresca y libre de insectos.
Empaque y Rotulado	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado
Presentación	Libras
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	**LECHUGA ESCAROLA**
Nombre Comercial del Producto	LECHUGA ESCAROLA
Calidad	Alto contenido en agua (95%) y muy bajo aporte calórico. • Fibra • Vitaminas: ácido fólico, vitamina A, y en menor proporción vitaminas C y E. • Minerales: calcio, hierro, y en menor proporción, magnesio yodo y, sobre todo, potasio.
Generalidades	Las hojas, ligeramente amargas, nacen del cuello de la planta y están muy divididas en segmentos, estrechos y retorcidos, con bordes muy dentados. Durante el segundo año, desarrolla un tallo hueco muy ramificado con flores en capítulos de color azulado. Los frutos son pequeños aquenios, en cuyo extremo superior muestran una especie de pincelito reducido.
Requisitos Generales	Al igual que la lechuga, resulta indispensable si se quiere elaborar una sabrosa ensalada. Por su particular sabor dulce con reminiscencias amargas, resulta muy sabrosa con el clásico aderezo de aceite, ajillos, vinagre y sal. Combina muy bien con ajos, cebolla, apio, frutos secos, tomate y frutas como la granada y los cítricos, entre otros ingredientes. La ventaja que se obtiene cuando se degusta en salada, además de su sabor, es que conserva todo su valor nutritivo.
Requisitos Específicos	Por su alto contenido en agua, no existe ningún método que garantice la conservación de esta verdura en buenas condiciones durante mucho tiempo. Se desechará cualquier envoltorio que impida su respiración, se retirarán las hojas deterioradas que puedan estropear al resto y se guardará en el frigorífico o en un lugar fresco y protegido de la luz. En general, las hojas de las escarolas lisas se mantienen frescas durante más tiempo que las de las escarolas rizadas. También es aconsejable conservarlas sin lavar porque una vez lavadas se han de consumir en uno o dos días.
Empaque y Rotulado	Conviene elegir las escarolas de hojas frescas, firmes, tiernas y de buen color verde, sobre todo las externas, y rechazar las de colores parduscos o amarillentos.
Presentación	LIBRA

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	**LECHUGA ROMANA**
Nombre Comercial del Producto	LECHUGA ROMANA
Calidad	La lechuga es una planta anual y autógama.
Generalidades	En su estado silvestre son plantas pequeñas y de sabor amargo, pero la selección del hombre a lo largo del tiempo a propiciado gran variedad de sabrosas lechugas. Dos tipos principales: uno de hoja suelta y otro formando cogollos (acogolladas o arrepolladas). La lechuga iceberg es quizás la más popular. Es una lechuga de cabeza que también es baja en valor nutritivo y sabor.
Requisitos Generales	La lechuga de hoja y la romana proporcionan sabor crujiente y son excelentes selecciones para ensaladas y emparedados. El valor nutritivo de la lechuga es diferente dependiendo de su variedad. La lechuga en general provee una pequeña cantidad de fibra, algunos carbohidratos, un poco de proteína, y una mínima cantidad de grasa.
Requisitos Específicos	La lechuga en general provee una pequeña cantidad de fibra, algunos carbohidratos, un poco de proteína, y una mínima cantidad de grasa. Sus nutrientes más importantes son la vitamina A y el potasio.
Empaque y Rotulado	Para almacenar lechuga, lávela, escurra el agua, séquela y póngala en una bolsa plástica en el refrigerador.
Presentación	LIBRA

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	**LIMON TAHITI FRESCO**
Nombre Comercial del Producto	LIMON TAHITI FRESCO
Calidad	NTC 4087
Generalidades	Citrus aurantfoliaSwingle, Fruto acido, utilizado para preparar refrescos, y adobar ensaladas. De forma consistente, color verde. Destinada para el consumo en fresco.
Requisitos Generales	Limones enteros, firmes, homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladuras, cortes, cicatrices, picaduras de insectos o cualquier daño ocasionado por éstos . No se deben aceptar los de color opaco o piel arrugada No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Defecto en el color, cicatrices superficiales, y daño ocasionado por insectos no puede exceder el 50% del área total del fruto. -Color fuerte, verde brillante - Aroma característico - Sabor ácido - Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia en el fruto.
Empaque y Rotulado	Debe llegar el producto en bolsa plástica con información del proveedor, fecha de vencimiento, y fecha de empaque. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto
Presentación	Libras
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

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	**LULO – Cód.40397**
Nombre Comercial del Producto	LULO
Calidad	NTC 1265 - NTC 5422 (numeral 5422)
Generalidades	Proveniente de la especie Solanumquitoense Lam, para consumo fresco. Son bayas globosas, están cubiertos de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura. La corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez. El fruto es ovoide, de 4 a 6 cm de diámetro, con cáscara amarilla, anaranjada o parda, cubierta de pequeñas y finas espinas o "vellos". Internamente, se divide en cuatro compartimentos separados por particiones membranosas, llenos de pulpa de color verdoso y numerosas semillas pequeñas. La jugosa pulpa tiene un sabor ácido y se utiliza para preparar jugos, néctares, mermeladas y postres.
Requisitos Generales	Bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa es verdosa de sabor agridulce No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa debe ser verdosa de sabor agridulce, la corteza debe estar sana, sin coloraciones negras por mal trato de producto u hongos.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de
Presentación	Libras
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

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	**MAZORCA**
Nombre Comercial del Producto	**MAIZ DESGRANADO**
Calidad	. Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución Procesamiento. Fases de transformación de las frutas y hortalizas para su mejor aprovechamiento o para la agregación de valor.
Generalidades	El choclo criollo es un maíz perteneciente a las gramíneas, es la mazorca Tierna del maíz su nombre científico es la zea Mays y su genero es zea.
Requisitos Generales	Las mazorcas deberán presentar la forma típica de cultivar. Los choclos de cada lote deberán presentar brácteas de color verde, apretados y ordenadas, se tolera una pequeña abertura que puede verse en la punta
Requisitos Específicos	Se determinará por su longitud máxima del eje de la mazorca según el siguiente cuadro: Rango Tamaño (cm) Grande 20 o más Mediano 15 - 20 Pequeño 12 - 15 El choclo criollo se diferencia del choclo serrano en la calidad de los granos que son más grandes, carnosos y lechosos. Color de los granos : Los granos deberán presentar un color blanco o amarillo , salvo tolerancias permitidas en color clase. Consistencia : Los granos deberán tener consistencia lechosa. Exentas de síntomas de deshidratación
Empaque y Rotulado	Empacado en bolsa de grado alimenticio, desgranado el producto y determinando en origen fecha de producción y fecha de vencimiento
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	**MANDARINA Cód. 40412**
Nombre Comercial del Producto	MANDARINA
Calidad	Norma NTC 1330
Generalidades	La mandarina (Citrus nobilisLoureiro) La mandarina tiene maduración pos cosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. Color anaranjado brillante con pintas verdesEl grado de madurez debe ser fantasíaMandarinas maduras, firmes, bien formadas, libres de: pieles rotas que no curan, sequedad, condición blanda, durezas, pieles secas, decaimiento, magulladuras, arrugas, puntos verdes o de aceite, escamas, brotes, quemaduras; mandarinas exentas de daños por: amoniación, cueros de la piel, cicatrices, costras, suciedad, enfermedades, insectos, daño mecánico o materia extraña que deteriore las mandarinas.Sabor dulceligeramente ácido - Aroma característico
Requisitos Generales	Mandarinas libres de olor, sabor, humedad o materiales extraños, el pedúnculo debe estar cortado a ras, exentas de síntomas de deshidratación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. No deben presentar signos de infestación o infecciones. Color característico según la variedad, para grado de fruta madura, con consistencia firme.

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

Requisitos Específicos	La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia en el frutoCategoría extra No se permiten mandarinas con indicio de podredumbre Se admiten frutos decolorados siempre que no excedan el 1% por peso por unidad de empaque. No deben presentar signos de infestación o infecciones Mandarina entre 80 y 100 gramos con tamaños homogéneos. El producto se requiere con una vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega. Características sensoriales de la mandarina: • Color: cascara de verde a naranja depende de la variedad. • Sabor: dulce y ligeramente ácido. • Olor: muy aromático característico de la variedad.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. El producto deberá cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 1330. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder loslímites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Libras
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	**MANGO Cód. 40413**
Nombre Comercial del Producto	MANGO TOMY
Calidad	NTC 1266
Generalidades	Mango (Mangífera indica L) Familia: Anacardiaceae, El mango tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, contenido de fibra, depende de la variedad. El mango se clasifica en categoría Extra, I y II. .
Requisitos Generales	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños. Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo específico para cada variedad.
Requisitos Específicos	El mango después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1266. Los defectos del mango no deben exceder el 5%. El mango debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto debe cumplir con la Resolución 224 de 2007.
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	**MANZANA**
Nombre Comercial del Producto	MANZANA ROJA
Calidad	El producto debe cumplir con Requisitos Normativos la norma NTC 3523-1
Generalidades	Género (MallusPumilaMill) variedad Domestica Roja Fruto de buen tamaño, de color rojo vino tinto, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.
Requisitos Generales	- Enteras, sanas, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. - Se excluyen en todo caso los frutos que presenten consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés o que estén afectados de podredumbre o presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Color rojo. - Sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, Consistencia firme. - La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1. Manzana entre 150 y 170 gramos con tamaños homogéneos. Calidad 1 Las manzanas en un mismo envase deben ser de una misma variedad, y uniformes en tamaño y coloración.

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 empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC 5422. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
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	**MANZANA**
Nombre Comercial del Producto	MANZANA VERDE
Calidad	El producto debe cumplir con Requisitos Normativos la norma NTC 3523-1
Generalidades	La manzana es el fruto comestible de la especie *Malus domestica*, llamada comúnmente manzano. Es una fruta pomácea de forma redonda y sabor más o menos dulce, dependiendo de la variedad.
Requisitos Generales	- Enteras, sanas, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. - Se excluyen en todo caso los frutos que presenten consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés o que estén afectados de podredumbre o presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Color verde - Sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, Consistencia firme. - La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1. Manzana entre 150 y 170 gramos con tamaños homogéneos. Calidad 1 Las manzanas en un mismo envase deben ser de una misma variedad, y uniformes en tamaño y coloración.

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 empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC 5422. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
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	**MARACUYA Cód. 40422**
Nombre Comercial del Producto	MARACUYA
Calidad	NTC 1267
Generalidades	Fruto proveniente de cualquier variedad proveniente de la especie PassiflloraedulisSims. Fruto, que contiene dentro suyo, material semilíquido, de sabor ácido y con semillas de color negro, se utiliza para diversas preparaciones en culinaria.
Requisitos Generales	Entera y sana, redonda, pesada para su tamaño de aspecto fresco, libre de ataque de insectos. - Se excluye la fruta negra, de piel opaca o arrugada. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Color amarillo pálido o ligeramente verde. Sabor agridulce. Aroma característico. Cáscara lisa, dura y brillante. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia del producto Gramaje de cada unidad promedio entre 100 y 170 gramos
Empaque y Rotulado	Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
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	**MAZORCA Cód. 40425**
Nombre Comercial del Producto	**MAZORCA**
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Mazorca es el fruto del maíz, choclo, (*Zea mays*) es una planta gramínea anual es el cereal. Cada mazorca está compuesta por un tronco u *olote* que está cubierta por filas de granos, la parte comestible de la planta, cuyo número puede variar entre ocho y treinta, el cual se puede consumir directamente o ser sometido a desgranado para la obtención de otros productos.
Requisitos Generales	Las mazorcas deben ser de color uniforme, frescas, grano de textura blando, sin presencia de indicios de picaduras de plagas. Grano de color amarillo, no debe ser pálido ya que demuestra falta de madurez, tamaño uniforme cubierto de cascara pero que se puede ver la calidad del producto. La mazorca debe venir con capacho y sin presencia de barbas. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las mazorca deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 366 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Peso: Entre 100 g y 200 g por mazorca Sin presencia de plagas

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	En bandejas de poliestireno expandido por 3 unidades uniformes y envuelta en papel vinipel. Debe tener vida útil de 7 días. Se debe colocar en el empaque el nombre de la empresa que realizó el empaque, número lote y fecha de vencimiento. Debe cumplir con la Resolución 224 de 2007.
Presentación	Kilogramo
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 Producto	**MELON**
Nombre Comercial del Producto	MELON
Calidad	Cumplir norma NTC 832-1
Generalidades	Fruto proveniente de las variedades (cultivares) de Cacumis Melo L. Fruto de forma redonda con color de cascara amarillo con tonalidades de verde. La pulpa es de color naranjado con tonalidades rosadas y frutas ovaladas en su interior
Requisitos Generales	Enteros, limpios, frescos y sanos con la forma característica de la variedad, desarrollados y maduros. Libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de ataque de insectos y de magulladuras y humedad exterior anormal. No deben presentar ningún olor extraño ni poseer enfermedades. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Color cáscara café verdosa, anaranjado por dentro, color del ombligo verde. Sabor dulce. Aroma característico. Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo El melón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1832-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.

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	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	Libras
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 Producto	**MENTA**
Nombre Comercial del Producto	MENTA FRESCA
Calidad	Cumplir norma NTC 4423
Generalidades	Género de plantas herbáceas vivaces, perteneciente a la familia Lamiaceae (lamiáceas o labiadas). Se estima que cuenta con 13 a 18 especies, aunque la diferencia entre ellas es aún incierta Son plantas herbáceas perennes y aromáticas que alcanzan una altura máxima de 120 cm aproximadamente. Poseen estolones subterráneos y superficiales que a menudo las convierten en invasivas. Las hojas, a menudo ligeramente pubescentes, se disponen en pares opuestos, simples y de forma oblonga a lanceolada, a menudo con margen dentado. Las flores, de colores blanco o púrpura, surgen en espigas terminales son bilabiadas con cuatro lóbulos desiguales
Requisitos Generales	Producto libre de elementos extraños, plagas y cualquier elemento que afecte su calidad
Requisitos Específicos	Hojas de color brillante , tallo firme, sin presencia de deterioro o daño visible
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	Libras
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	**MORA– Cód. 40437**
Nombre Comercial del Producto	MORA
Calidad	NTC - 4106
Generalidades	Fruto perteneciente a la variedad (RubusglaucusBenth) proveniente de una planta perenne, de porte arbustivo, semierecta y de naturaleza trepadora, perteneciente a la familia de las rosáceas. Está conformada por varios tallos que se forman en corona en la base de la planta y son redondeados y espinosos, de 1 a 2 cm de diámetro, y pueden crecer hasta 3 m. El fruto, es una baya elipsoidal de 15 a 25 mm en su diámetro más ancho, de 3 a 5 g de peso, verde cuando se forma, pasando a rojo y luego a morado oscuro y brillante cuando madura. Está formado por pequeñas drupas adheridas a un receptáculo que al madurar es blancuzco y carnoso.
Requisitos Generales	Los frutos deben estar enteros; Deben tener la forma característica de la mora de castilla; Deben estar sanas (libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto); Deben estar libres de humedad externa anormal producida por el mal manejo en las etapas pos cosecha; Deben estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño (provenientes de otros productos, empaques y/o agroquímicos); Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme;
Requisitos Específicos	Según la tabla de color los Sólidos solubles totales deben estar entre 6,7 y 8,5, la acides titulable entre 2,8 y 2,5, el índice de madurez entre 2,6 y 3,1, tolerancia de calidad categoría I Debe cumplir con los requisitos DE de calidad establecidos en la NTC 4106.

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 contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad categoría, color y calibre. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto y que permitan su conservación y transporte.
Presentación	Libras
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	**NARANJA**
Nombre Comercial del Producto	NARANJA TANGELO
Calidad	NTC 4085
Generalidades	La naranja tangelomineola y valenciana de las especies (Citrus sinensisOsbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Se utiliza para extraer su jugo y para diversas preparaciones
Requisitos Generales	Citrus Sinensis. - Entera, sana, pesada, de forma característica y de aspecto fresco, libre de ataques de insectos y de magulladuras. - Se debe excluir la fruta que presente piel seca, textura esponjosa o moho azul. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelomineola Cada unidad debe tener en promedio de 130 a 200 gr
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
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	**NARANJA VALENCIA**
Nombre Comercial del Producto	NARANJA VALENCIA
Calidad	La naranja de esta categoría debe ser de calidad superior. Podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando éstos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.
Generalidades	Denominación del bien : NARANJA Denominación técnica : NARANJA DE MESA / NARANJA DULCE Grupo/clase/familia : Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Naranjas /Naranjas ambersweet Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE : NARANJA EXTRA Código : A5030500200134368 Unidad de medida : KILOGRAMO Descripción General : Las naranjas son los frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie Citrus sinensis (L.) Osbeck.
Requisitos Generales	• Enteros. • Sanos, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. • Prácticamente exentos de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. • Prácticamente exentos de plagas. • Exentos de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.

	• Prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. • Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles. • Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. • Exentos de olores y/o sabores extraños.
Requisitos Específicos	Forma: Esférica. Tamaño: La naranja deberá tener un diámetro mínimo de 58 mm. Color : De verde amarillento a anaranjado, y sus tonalidades. Uniformidad: La naranja deberá estar conformada por una misma variedad.
Empaque y Rotulado	Se deberá envasar para el expendio al por mayor en envases (Caja de madera o de cartón) que tengan un contenido de 15 a 20 kg.
Presentación	Libras
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	**ORELLANAS**
Nombre Comercial del Producto	ORELLANAS
Calidad	Las orellanas son un excelente alimento, reconocidas mundialmente por su alto valor nutritivo y propiedades medicinales. Son hongos comestibles, que se pueden preparar en infinidad de recetas con un alto valor culinario. Constituyéndose en una excelente fuente de proteína, con bajo contenido de colesterol y mejorando la dieta y la salud de quien los consume.
Generalidades	Las orellanas por ser hongos saprófitos, transforman algunos residuos de cosecha en alimento para consumo humano, ayudando a los ingresos familiares de comunidades vulnerables a la vez que reducen la acumulación de materia orgánica y mejoran por tanto el medio ambiente.
Requisitos Generales	Las orellanas son una delicadeza tradicional en Japón, Corea y China, apreciados tanto por su sabor como por sus beneficios sobre la salud. Tienen un sabor exquisito y son bajos en calorías (27calorias/100g de hongos frescos). Informes indican que estos hongos tienen cerca de dos veces el volumen de la fibra de los típicos champiñones. Se consideran parte esencial de la dieta diaria por sus propiedades nutricionales y por ofrecer propiedades para la salud, como por ejemplo su alto contenido de aminoácidos esenciales.
Requisitos Específicos	El ácido glutámico es un aminoácido que tiene un efecto estimulante del sistema inmunológico y éste
Empaque y Rotulado	La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.
Presentación	Libra

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	

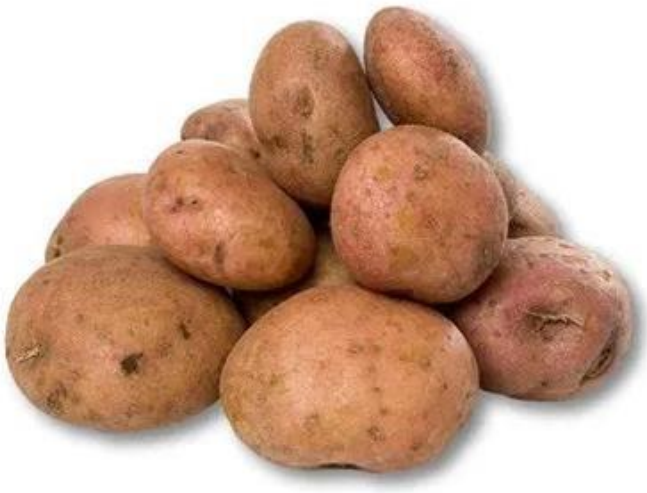
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**PAPA**
Nombre Comercial del Producto	PAPA CRIOLLA
Calidad	NTC 341
Generalidades	Tubérculos de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanumtuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles
Requisitos Generales	Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 4 a 5 cm aprox, sin protuberancias. Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado. Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de diez días
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido
Presentación	Libras
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	**PAPA Cód. 40458**
Nombre Comercial del Producto	PAPA PASTUSA
Calidad	NTC 341
Generalidades	Tuberculo de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanumtuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles
Requisitos Generales	Papas con características internas y externas homogéneas, sin deformaciones, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 7 cm de diámetro aproximadamente, sin protuberancias. Denominación mediana de 45 mm a 65mm. Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado. Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de diez días
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido
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	**PAPA Cód. 40458**
Nombre Comercial del Producto	PAPA SABANERA
Calidad	NTC 341
Generalidades	TUBERCULOS DE PLANTAS La papa o patata (nombre científico: Solanumtuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles
Requisitos Generales	Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo, sin protuberancias. Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de tres días Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.
Presentación	Libras

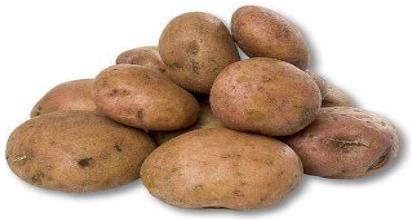
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

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	**PAPA Cód. 40458**
Nombre Comercial del Producto	PAPA R12
Calidad	NTC 341
Generalidades	La papa R-12 es un alimento transgénico y genéticamente modificado que genero un excelente resultado
Requisitos Generales	Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Color de piel rojo y segunda piel morada de forma redonda ligeramente aplanada, y su interior de color crema brillante Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo, sin protuberancias. Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de tres días Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.
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	**PAPAYA**
Nombre Comercial del Producto	PAPAYA
Calidad	NTC 1270
Generalidades	Carica papaya es una especie de planta arbustiva del género Carica en la familia Caricaceae. Su fruto se conoce comúnmente como papaya, papayón, olocotón, papayo, lechosa o lechoza
Requisitos Generales	La papaya inicialmente tiene un color verde y con el tiempo de maduración va obteniendo su color característico amarillento con pequeñas manchas marrones. Tiene una piel suave y fina que la convierte en una fruta frágil y perecedera, siendo por ello conveniente meterla en el frigorífico en su momento de óptima maduración para poder conservarla durante una semana más.
Requisitos Específicos	Papayas enteras, con la forma característica de la variedad. ● Aspecto fresco y consistencia firme. ● Sanas, libres de ataques de insectos y enfermedades. ● Exentas de olores y sabores extraños. ● Libre de magulladuras profundas y humedad exterior anormal. ● Longitud del pedúnculo máxima 1,5 cm
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.
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	**PAPAYUELA**
Nombre Comercial del Producto	PAPAYAYUELA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La papayuela es una especie de planta con flor de la familia de las Caricaceae. Posee una sabrosa fruta, y es nativa del noroeste de Sudamérica, siendo muy común en Colombia
Requisitos Generales	La papayuela es el fruto de un árbol que se la conoce como papayo, su nombre científico de Carica papaya L y pertenece a la familia de las caricáceas, esta fruta es rica en enzimas digestivas como la papaína**.** Enzima que se halla en el fruto y las hojas del papayo, que se obtiene a partir del látex y se emplea para facilitar la digestión y desinfectar heridas
Requisitos Específicos	Forma ovalada y con una textura suave, carnoso, El color de esta fruta es amarilla mezclado con verde claro. Dentro del fruto hay muchas semillas negras de poco tamaño, la pulpa es de color anaranjada o rojiza. El fruto es muy dulce
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.
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	**PEPINO COHOMBRO**
Nombre Comercial del Producto	PEPINO COHOMBRO
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El pepino pertenece a la familia Cucurbitaceae, cuyo nombre botánico es *Cucumis sativus*.
Requisitos Generales	Baya bicarpelar, bilocular, carnosa, de forma variable según el cultivar, encontrándose tipos redondeados, ovoides y alargados. Tiene semillas, aunque hay cultivares con distintos grados de partenocarpia, el color es variable según el cultivar y las condiciones ambientales, sobre todo la iluminación y la temperatura
Requisitos Específicos	Pepónide áspero o liso, dependiendo de la variedad, que vira desde un color verde claro, pasando por un verde oscuro hasta alcanzar un color amarillento, pulpa es acuosa, de color blanquecino, con semillas en su interior repartidas a lo largo del fruto. Dichas semillas se presentan en cantidad variable y son ovales, algo aplastadas y de color blanco-amarillento.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.
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	**PERA Cód. 40474**
Nombre Comercial del Producto	PERA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Fruto en forma ovoide, mediana, de pulpa carnosa y blanquecina. Jugosa al consumirla. Se utiliza como fruta de mano. El fruto se destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).
Requisitos Generales	Pera entera, sana, limpia, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños. - Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	- Color verde claro, amarillo o café, carne blanca. - Sabor azucarado, jugoso. - Aroma característico. - Consistencia firme, dura, que no esté muy blanda Debe cumplir con los requisitos específicos de clasificación y calidad según la NTC 1291 - La pera debe ser calidad extra
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Dentro de la canastilla se puede conformar 2 ó 3 capas del producto, - Unidad mediana con peso promedio entre 80 Y 130 gr por unidad.
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	**PEREJIL–Cód. 40638**
Nombre Comercial del Producto	PEREJIL
Calidad	Resolución 4241 de 1991
Generalidades	plantas sanas y limpias, frescas o desecadas del “Petroselinumsativum", H. y ``P. crispum'' Nombre común o vulgar: Perejil, Perejil rizado; Familia: Umbelliferae (Umbelíferas); Origen: el origen del perejil se encuentra en el Mediterraneo; Se utiliza como condimento y para adorno, pero también en ensaladas; El perejil lo hay de 2 tipos: de hojas planas y de hojas rizadas; El perejil plano posee un sabor más fuerte y persistente; El perejil rizado (perejil chino o perejil crespo) tiene un sabor más
Requisitos Generales	Hojas muy hendidas, extremadamente rizadas y bastante aromáticas. Follaje verde claro y porte más bajo que el del perejil común. Tallo erguido y compacto. Convienen poner la semilla a macerar durante 24 horas antes de realizar la siembra. Esta puede realizarse durante todo el año. Se utiliza, al igual que el tipo anterior, en condimento y aderezo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Hojas y tallos totalmente verdes, sin coloraciones amarillas por quemaduras o negras producidas por hongos. Perejil: Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 13%; extracto etéreo 2 a 5%. Debe tener como mínimo seis días de vida útil
Empaque y Rotulado	Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exude y se llegue a producir contaminación por hongos. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marca comercial) y fecha de empaque.
Presentación	LIBRA

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	**PIMENTON AMARILLO Cód. 40480**
Nombre Comercial del Producto	PIMENTON
Calidad	NTC 3634-1
Generalidades	Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor. Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior. De color amarillo. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que está en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.
Requisitos Generales	Podrán ser: alargado o cónico, cuadrado u obtuso, cónico parte superior en Punta. El producto debe tener un color verde, amarillo o rojo brillante, sin presencia de picaduras de animales ni presencia de patógenos. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El color característico recibe en la bodega con un peso de 60 gr aproximado cada uno. El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634 debe tener una vida útil de mínimo tres días. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vinotinto(cuando está maduro). El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Calidad 1
Empaque y Rotulado	Deben ser empacados en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación. El empaque y rotulado debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 3634-2
Presentación	Libras
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	**PIMENTON ROJO Cód. 40480**
Nombre Comercial del Producto	PIMENTON
Calidad	NTC 3634-1
Generalidades	Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor. Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior. De color rojo o verde según la necesidad. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que está en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.
Requisitos Generales	Podrán ser: alargado o cónico, cuadrado u obtuso, cónico parte superior en Punta. El producto debe tener un color verde, amarillo o rojo brillante, sin presencia de picaduras de animales ni presencia de patógenos. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El color característico recibe en la bodega con un peso de 60 gr aproximado cada uno. El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634 debe tener una vida útil de mínimo tres días. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vinotinto(cuando está maduro). El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Calidad 1
Empaque y Rotulado	Deben ser empacados en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación. El empaque y rotulado debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 3634-2
Presentación	Libras
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	**PIMENTON VERDE Cód. 40480**
Nombre Comercial del Producto	PIMENTON
Calidad	NTC 3634-1
Generalidades	Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor. Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior. De color verde según la necesidad. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que está en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.
Requisitos Generales	Podrán ser: alargado o cónico, cuadrado u obtuso, cónico parte superior en Punta. El producto debe tener un color verde, amarillo o rojo brillante, sin presencia de picaduras de animales ni presencia de patógenos. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El color característico recibe en la bodega con un peso de 60 gr aproximado cada uno. El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634 debe tener una vida útil de mínimo tres días. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vinotinto(cuando está maduro). El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Calidad 1
Empaque y Rotulado	Deben ser empacados en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación. El empaque y rotulado debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 3634-2
Presentación	Libras
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	**PIMIENTA EN GRANO Cód. 40481**
Nombre Comercial del Producto	PIMIENTA NEGRA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	Como pimienta *Piper*se conoce a una gran variedad de plantas cuyo fruto se emplea en grano como especia picante en gastronomía: entre las más conocidas se extrae : Pimienta blanca: es el fruto maduro y privado de la parte externa del ``*Pipernigrum", L.*  Pimienta de Cayena o roja: frutos enteros desecados del ``*Capsicumfrutescens", L.* y ``*C. Baccatum", L.*  Pimienta de Jamaica: frutos desecados de ``*Pimenta officinalis", B*. Pimienta negra: fruto incompletamente maduro y seco, procedente del ``*Pipernigrum"*, L. Con no más del 5% de pedúnculos y granos abortados.
Requisitos Generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustanciasdestinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social.

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

Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social.
Empaque y Rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
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	PIÑA
Nombre Comercial del Producto	PIÑA
Calidad	NTC 729-1, 729-2 Y 729-3
Generalidades	Piña (Ananasspp) Fruto dulce de pulpa de color amarillo, con un corazón visible cuando se realiza corte transversal. Cáscara rugosa y gruesa y corona compuesta por hojas, cuya característica es que son gruesas
Requisitos Generales	- Entera, sana, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco con los ojos bien formados y llenos. Limpia, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libre de magulladuras, de humedad exterior anormal y de ataque de insectos. - La corona debe tener aspecto fresco, estar bien adherida a la fruta y se debe separar fácilmente del producto. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Limpia, sin presencia de materias extrañas, de color amarillo verdoso. Corona verde, libre de quemaduras por el sol, Sabor y aroma característico, - Consistencia firme. El contenido de jugo a partir del color O de 34%. Mínimo Piñas de calidad extra, con leves alteraciones de la cáscara siempre que no alteren la apariencia del fruto. La corona debe medir el 100% de la longitud de la fruta, el ancho será igual al diámetro del cuerpo de la fruta y la inclinación no debe ser mayor a 10°. Debe ser muy dulce, carnosidad alta, no verde.

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	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría El empaque debe cumplir con la NTC 729-2
Presentación	Libras
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	**PITAYA**
Nombre Comercial del Producto	PITAYA
Calidad	Se puede utilizar para preparar gelatina, helado, yogurt, jarabe, dulces, mermelada, jalea o refresco, así como también se puede disfrutar comiéndola sola.
Generalidades	su nombre significa “fruta escamosa” planta rústica de la familia de las cactáceas fruta no climatérica comenzó a cultivar en Colombia a comienzos de la década de los 80´s
Requisitos Generales	Se cultiva en zonas tropicales y tropicales altas, La planta es un cactus trepador de largos tallos triangulares. Su flor posee una espectacular belleza. La fruta es ovoide, de color verde al comienzo y amarilla en la madurez, su pulpa es blanca con múltiples y pequeñas semillas. La pitahaya es casi una porción de agua deliciosamente azucarada, posee además fósforo, calcio y vitamina C. Su sabor es exquisito y con un tenue gusto dulce. Se suele consumir al natural.
Requisitos Específicos	Sus principales atributos son : sabor, aspecto externo su carácter exótico, las propiedades laxantes Aspecto negativo: contenido de semilla, estacionalidad de la oferta y el precio La pitahaya Roja: se diferencia de la amarilla tanto en su color como en su apariencia externa y sabor. Además de su admirable belleza y ricura a esta fruta se le atribuye también propiedades curativas
Empaque y Rotulado	Para el mercado interno se puede usar canastillas plásticas cuyas medidas externas son 600 mm x 400 mm. Se deben empacar máximo dos capas, dependiendo del calibre de la fruta y con un peso que no exceda de 13 kg. Para exportar se puede presentar en envases rígidos de cartón corrugado, madera o una combinación de ellos. Puede llevar separadores (de pulpa de celulosa o de cartón) y/o una capa amortiguadora en la base.

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

Presentación	Libras
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	**PLATANO Cód. 40493**
Nombre Comercial del Producto	PLATANO CACHACO
Calidad	Cumplir con NTC 1190
Generalidades	Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada, sabor y aroma característico. No debe tener evidencias de químicos Entero, limpio y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.
Requisitos Generales	Debe tener como característica un color verde oscuro, a lo largo de su cuerpo, ya que se utiliza verde para el consumo
Requisitos Específicos	La cascara debe ser lustrosa, como en el momento de la cosecha. No debe haber producto maduro dentro de la canastilla. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con las especificaciones de calidad establecidas en la NTC 1190. Cada uno de los productos debe tener un gramaje que oscila entre 450 y 500 gr. Calidad extra Cumplir las características mínimas, estar bien formados, tener pedúnculos bien

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	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Presentación	Libras
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	**PLATANO Cód. 40493**
Nombre Comercial del Producto	PLATANO HARTON
Calidad	Cumplir con NTC 1190
Generalidades	Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada, sabor y aroma característico. No debe tener evidencias de químicos Entero, limpio y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.
Requisitos Generales	Debe tener como característica un color verde oscuro, a lo largo de su cuerpo, ya que se utiliza verde para el consumo
Requisitos Específicos	La cascara debe ser lustrosa, como en el momento de la cosecha. No debe haber producto maduro dentro de la canastilla. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con las especificaciones de calidad establecidas en la NTC 1190. Cada uno de los productos debe tener un gramaje que oscila entre 450 y 500 gr. Calidad extra Cumplir las características mínimas, estar bien formados, tener pedúnculos bien formados, tener un grado de lleno de ¾, coloración uniforme de acuerdo con la madurez.

Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Presentación	Libras
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	**PLATANO**
Nombre Comercial del Producto	PLATANO MADURO
Calidad	Cumplir con NTC 1190
Generalidades	Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada, sabor y aroma característico. No debe tener evidencias de químicos Entero, limpio y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras
Requisitos Generales	Debe tener como característica un color amarillo, a lo largo de su cuerpo.
Requisitos Específicos	La cascara debe ser lustrosa, como en el momento de la cosecha. No debe haber producto maduro dentro de la canastilla. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con las especificaciones de calidad establecidas en la NTC 1190. Calidad extra Cumplir las características mínimas, estar bien formados, tener pedúnculos bien formados, tener un grado de lleno de ¾, coloración uniforme de acuerdo con la madurez. Cada uno de los productos debe tener un gramaje que oscila entre 450 y 500 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

Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración deetileno, dióxido. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricult Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en cana cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la ent del producto se debe tener en cuenta el numeral de la norma técnica
Presentación	Libras
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	**PLATANO Cód. 40493**
Nombre Comercial del Producto	PLATANO VERDE
Calidad	Cumplir con NTC 1190
Generalidades	Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada, sabor y aroma característico. No debe tener evidencias de químicos Entero, limpio y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras
Requisitos Generales	Debe tener como característica un color verde oscuro, a lo largo de su cuerpo, ya que se utiliza verde para el consumo
Requisitos Específicos	La cascara debe ser lustrosa, como en el momento de la cosecha. No debe haber producto maduro dentro de la canastilla. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con las especificaciones de calidad establecidas en la NTC 1190. Cada uno de los productos debe tener un gramaje que oscila entre 450 y 500 gr. Calidad extra Cumplir las características mínimas, estar bien formados, tener pedúnculos bien formados, tener un grado de lleno de ¾,coloración uniforme de acuerdo con la madurez.

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	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Presentación	Libras
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	**RABANO–Cód. 40639**
Nombre Comercial del Producto	RABANO ROJO
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El rábano pertenece a la familia de las Crucíferas. En ella se engloban 380 géneros y unas 3.000 especies propias de regiones templadas o frías del hemisferio norte. En las crucíferas también se incluyen verduras como las coles y los berros. La importancia de esta familia de hortalizas reside en que contienen unos compuestos de azufre, considerados como potentes antioxidantes que ayudan a prevenir enfermedades. Se conoce la existencia de seis especies de rábano, pero tan sólo se cultiva el conocido con el nombre científico de Raphanussativus.
Requisitos Generales	**Forma:** redonda o alargada según la variedad a la que pertenezcan. **Tamaño y peso:** las variedades alargadas miden de 10 a 15 centímetros, mientras que las redondas tienen un diámetro de unos 2 ó 3 centímetros. Su peso en el mercado suele ser de unos 70 gramos, si bien hay ejemplares que pueden llegar a pesar hasta 1 kilo o más. Color: la piel puede es roja, mientras que la carne es siempre blanca,. Sabor: ligeramente picante. No deben mostrar manchas, picaduras ni blandura. La cáscara arrugada es sinónimo de vejez. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Tamaño mediano porque su consistencia es menos fibrosa. Ejemplares carnosos, firmes, de color rojo vivo y de piel suave, entera y sin fisuras. Si los rábanos conservan las hojas, éstas han de tener un color intenso que garantice su frescura. Las piezas muy grandes o blandas y las que presenten cuello amarillento han de ser rechazadas. Para que los rábanos conserven sus cualidades durante el mayor tiempo posible, es aconsejable eliminar las partes verdes debido a que éstas aceleran su desecación. Calidad extra

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 contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad categoría, color y calibre. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador (marca comercial), nombre del producto y fecha de empaque
Presentación	Libras
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	**REMOLACHA**
Nombre Comercial del Producto	REMOLACHA
Calidad	NTC 1224
Generalidades	Fruto de color morado de forma ovalada o redonda, tiene una corona que debe estar desprovista de signos de tierra y suciedades. La pulpa es de color morado brillante y carnoso. Se utiliza para ensaladas y jugos.
Requisitos Generales	No debe tener signos de putrefacción y debe ser firme al tacto estado fresco. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe ser de color morado uniforme, entero, bien formado, sin protuberancias o sobre crecimientos, sin presencia de tierra ni pesticida, no debe presentar manchas grietas o golpes. , exenta de ataque de plagas o enfermedades, La corona debe ser firme al tacto y presentar resistencia al desprendimiento. Calidad 1, con una tolerancia máxima del 5% Peso promedio entre100gy 150 g y de tamaños homogéneos Debe tener vida útil de tres días
Empaque y Rotulado	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su transporte y preservación.
Presentación	Libras
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	**REPOLLO Cód. 40542**
Nombre Comercial del Producto	REPOLLO BLANCO
Calidad	Cumplir con norma NTC 1225
Generalidades	BrassicaOleracea variedad capitata. Esférica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial, cultivados en buenas condiciones. se utiliza para diferentes preparaciones en alimentos.
Requisitos Generales	El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos Específicos	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal que les permita resistir el transporte y la manipulación normal. Firme al tacto. Tolerancia máxima total permitida en daños, pudrición parcial, manchas negras: 12%. Los grados de calidad se fijarán por las tolerancias establecidas para las diferencias de tamaño. El peso promedio de 2000 a 3000 gramos
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración deetileno, dióxido.El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.

	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Presentación	Libras
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	**REPOLLO Cód. 40542**
Nombre Comercial del Producto	REPOLLO MORADO
Calidad	Cumplir con norma NTC 1225
Generalidades	Brassica oleracea var. capitata f. rubra, de nombre común lombarda, col lombarda, repollo morado, col morada o berza morada, es una planta de la familia del repollo. Es un grupo de cultivares de la variedad de col Brassica oleracea var
Requisitos Generales	El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos Específicos	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal que les permita resistir el transporte y la manipulación normal. Firme al tacto. Tolerancia máxima total permitida en daños, pudrición parcial, manchas negras: 12%. Los grados de calidad se fijarán por las tolerancias establecidas para las diferencias de tamaño. El peso promedio de 2000 a 3000 gramos
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y

	Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Presentación	Libras
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	**ROMERO**
Nombre Comercial del Producto	ROMERO FRESCO
Calidad	Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Generalidades	Son sustancias aromáticas de origen vegetal, las cuales se adicionan para acentuar los aromas propios de la carne y para conferirles aromas y sabores característicos. Algunas actúan como conservantes. En la legislación colombiana son ingredientes de uso permitido, no hay cantidades máximas permitidas, pero se deben tener en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM) y las exigencias del consumidor. Las especias son, generalmente, partes secas de algunas plantas.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en: NTC 4423, código CAC/RCP 42-1995, Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o

Empaque y Rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rotulado debe indicar como mínimo: fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, tipo de producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición y de la acciónd irecta de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre biencerrados, ajustados y protegidos de cambios extremos de temperatura y de daños físicos
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	RUGULA
Nombre Comercial del Producto	RUGULA
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La rúcula o rúgula es un tipo de hortaliza de la familia de las brasicáceas, considerada para fines culinarios un tipo de verdura de hoja. Por este nombre se conocen tres especies: Eruca sativa, Diplotaxis tenuifolia y Diplotaxis muralis.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas
Requisitos Específicos	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (5) días contados a partir de la fecha de entrega. Deben estar enteras sanas, limpias tener apariencia fresca y libre de insectos.
Empaque y Rotulado	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado
Presentación	Libra
Imagen de	

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	**TOMATE Cód. 40606**
Nombre Comercial del Producto	TOMATE CHERRY
Calidad	NTC 1103-1
Generalidades	Lycopersicumesculentum. Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. Se utiliza tanto para ensalada como para preparaciones.
Requisitos Generales	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80% Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1103-1 Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas de 500 gr envuelto en papel vinipel, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto
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	**TOMATE**
Nombre Comercial del Producto	TOMATE CHONTO
Calidad	NTC 1103-1
Generalidades	Lycopersicumesculentum. Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. Se utiliza tanto para ensalada como para preparaciones.
Requisitos Generales	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80% Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1103-1 Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	Libras
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

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	TOMATE
Nombre Comercial del Producto	TOMATE LARGA VIDA
Calidad	NTC 1103-1
Generalidades	Lycopersicumesculentum. Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. Se utiliza tanto para ensalada como para preparaciones.
Requisitos Generales	Los **Tomates larga vida** son aquellos que sus variedades vemos como duran y duran y duran sin apenas manifestar muestras de madurez e incluso de podredumbre, debe tener una durabilidad, que según variedades, se sitúa entre las 3 y 6 semanas de vida. La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80% Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1103-1 Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	LIBRAS
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	**TOMATE Cód. 40606**
Nombre Comercial del Producto	TOMATE MILANO
Calidad	NTC 1103-1
Generalidades	Lycopersicumesculentum. Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. Se utiliza tanto para ensalada como para preparaciones.
Requisitos Generales	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80% Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1103-1 Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

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

Presentación	Libras
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	**TOMILLO – Cód. 40609**
Nombre Comercial del Producto	**TOMILLO FRESCO**
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991
Generalidades	Tomillo: plantas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del ``Thymusvulgaris'', L. ``T. piperella'', L. El producto seco"En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad. Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento.ni sobre maduración.
Requisitos Generales	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas Cumplir con NTC 4423 Resolución 4241 de 1991.
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las BPM. El producto se requiere con vida útil de tres días. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 12%; cenizas, máximo 12%; cenizas insolubles, máximo 4%; aceite esencial, mínimo 0.8%.
Empaque y Rotulado	En canastilla y en bolsa cerrada por un extremo y abierto por el otro, para facilitar la aireación del mismo. Debe colocarse en la bolsa la fecha de empaque y vencimiento.
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	**UCHUVA**
Nombre Comercial del Producto	UCHUVA
Calidad	NTC 4580
Generalidades	La planta conocida como uchuva, aguaymanto, uvilla o bien ushun es una planta herbácea perteneciente a la familia solanaceae, por lo tanto posee características similares a las plantas de papa, tomate y tabaco, a pesar de su crecimiento arbustivo
Requisitos Generales	Fruta redonda, amarilla, dulce y pequeña (entre 1,26 y 2 cm de diámetro).
Requisitos Específicos	Presentada en su capsula, sin presencia de tierra o plagas que afecten su calidad, con grado de madurez adecuado y sin presencia de daño por almacenamiento o transporte
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de bolsa plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	Libras
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	**UVA NEGRA**
Nombre Comercial del Producto	UVAS NEGRAS
Calidad	NTC 5321
Generalidades	La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas vienen en racimos, son pequeñas y dulces. Se comen frescas y se utilizan para producir agraz, mosto, vino, brandy, vinagre y pisco. Crecen agrupadas en racimos de entre 6 y 300 uvas
Requisitos Generales	Producto fresco , tamaño, pues esta varía desde los 12 mm hasta unos 24 milímetros, sin presencia de plagas, debe estar en estado excelente manteniendo sus características básicas
Requisitos Específicos	Fruto de color negro o moradas, firmes al tacto, de sabor dulce ligeramente acidad
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de bolsa plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
Presentación	Libras
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	**YUCA ARMENIA Cód. 40632**
Nombre Comercial del Producto	**YUCA ARMENIA**
Calidad	NTC 1255
Generalidades	Yuca de la especie ManihotesculentaCratz, para consumo fresco.Tubérculo alargado, con carne de color blanco y corteza de color pardo oscuro.
Requisitos Generales	La yuca debe ser limpia, firme al tacto, sin presencia de manchas oscuras en la pulpa ni con material fibroso en su interior que indique que se encuentra no apta para el consumo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Sin tierra, secas y sin presencia de sustancias extrañas. Yucas, enteras, frescas, limpias, derechas, no bifurcadas, con la forma característica de la variedad, libres de raíces secundarias, heridas, cortaduras o nódulos. Yuca para consumo, calidad 1ª Las calidades se fijarán por las tolerancias establecidas para los defectos correspondientes a las condiciones generales enumeradas en el capítulo 3, de acuerdo con lo indicado en la Tabla
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.
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	**ZANAHORIA Cód. 40634**
Nombre Comercial del Producto	ZANAHORIA
Calidad	NTC 1226
Generalidades	*Daucos carota*. Forma cilíndrica a cónica, lisa, al hacer un corte es posible observar dos zonas bien diferenciadas, una al centro llamada corazón que debe ser pequeña y otra a su alrededor donde se acumulan las sustancias nutritivas.
Requisitos Generales	Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración. Categoría extra No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Tamaño de las zanahorias medianas De color naranja brillante que indique su frescura. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1226
Empaque y Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración deetileno, dióxidoEl empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
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	**FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Cód. 40324**
Nombre Comercial del Producto	**ZUCCHINI AMARILLO**
Calidad	NTC 1253
Generalidades	Pertenece a la familia de las calabazas pequeñas, es botánicamente una fruta. Tienen un sabor muy especial, entre dulce y ácido. Pero además de su buen sabor, tienen un alto valor nutricional. Esta fruta amarilla de forma cilíndrica, tiene muchos beneficios nutricionales y además, es baja en calorías. .
Requisitos Generales	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Amarillo Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del Producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto debe contener la información necesaria como: Procedencia, lote, estado sanitario, cantidad entre otros.
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	**FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Cód. 40324**
Nombre Comercial del Producto	**ZUCCHINI VERDE**
Calidad	NTC 1253
Generalidades	Pertenece a la familia de las calabazas pequeñas, es botánicamente una fruta. Tienen un sabor muy especial, entre dulce y ácido. Pero además de su buen sabor, tienen un alto valor nutricional. Esta fruta verde de forma cilíndrica, tiene muchos beneficios nutricionales y además, es baja en calorías. .
Requisitos Generales	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del Producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto debe contener la información necesaria como: Procedencia, lote, estado sanitario, cantidad entre otros.
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

FICHAS TECNICAS VIVERES

Nombre del Producto	**ACEITE CRUDO DE OLIVA FRASCO X 1.000 CC**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITE DE OLIVA**
Calidad	NTC 258
Generalidades	Aceite crudo de oliva obtenido únicamente del fruto del olivo (olea europaea l.), obtenidos por procedimientos mecánicos de extracción o por otros medios físicos ben condiciones especiales de temperatura que no alteran su composición y separados de los re
Requisitos Generales	El aceite de oliva debe tener un aspecto limpio a 25ºC, tener sabor y olor característico y estaalr libre de rancidez. No deben contener sustancias extrañas. No presentar mezcla con otros aceites y grasas
Requisitos Específicos	El producto debe contener: Acidez libre (% Ácido oleico) 1% Máximo Índice de Yodo 94 Máximo Índice de Bellier 17 Máximo Índice de saponificación 196 Máximo El aceite crudo de oliva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y perfil de ácidos grasos e
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en recipientes impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 d
Presentación	FRASCO X 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	**ACEITE DE SESAMO X 1000**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITE DE SESAMO X 1000**
Calidad	NTC 258
Generalidades	El aceite de sésamo es un aceite vegetal derivado de las semillas del sésamo (también llamado ajonjolí), tiene un aroma distintivo y su sabor recuerda a las semillas de que procede.
Requisitos Generales	El aceite de sésamo empleado en la cocina de Asia deriva, por su color oscuro y su aroma, de semillas de sésamo tostadas. Se emplea a menudo en la cocina china y coreana, generalmente añadiéndolo al final del cocinado con el objeto de dar sabor.
Requisitos Específicos	Ácidos grasos Nomenclatura Mínimo Máximo Palmítico C16:0 7.0 % 12.0 % Palmitoleico C16:1 trazas 0.5 % Esteárico C18:0 3.5 % 6.0 % Oleico C18:1 35.0 % 50.0 % Linoleico C18:2 35.0 % 50.0 % Linolénico C18:3 trazas 1.0 % Eicosenoico C20:1 trazas 1.0 %
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**ACEITE REFINADO DE GIRASOL LIBRE DE GRASAS TRANS**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITE VEGETAL LIBRE DE GRASAS TRANS**
Calidad	NTC 264
Generalidades	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de refinado, lavado,
Requisitos Generales	El aceite refinado de girasol no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de girasol debe tener
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 0,1 máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo. Y debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 264. Los residuos de plaguicidas no de beben e
Empaque y Rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 510
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	**ACEITUNAS DESHUESADA NEGRA X 500GR**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITUNAS DESHUESADA NEGRA**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512-2 – Industrias
Generalidades	La aceituna es el fruto del olivo. El fruto es una drupa comestible, de tamaño variable, con una sola semilla, hueso o corazón, en su interior. El fruto del olivo puede cortarse en cualquiera de sus etapas, las aceitunas verdes son cortadas cuando el frut
Requisitos Generales	Las aceitunas negras deben ser deshuesadas Las aceitunas generalmente provienen de las variedades: Manzanilla Sevillana, Manzanilla Cacereña, Hojiblanca, Aloreña, Gordal Sevillana, Verdial, Lechin y Picual. Las aceitunas podrán estar en un medio de cobert
Requisitos Específicos	La aceituna de mesa deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la NTC-4842
Empaque y Rotulado	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC-512-1 y NTC 512-2
Presentación	FRASCO X 500G
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	**ACEITUNAS DESHUESADA VERDE X 500GR**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITUNAS DESHUESADA VERDE**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512-2 – Industrias
Generalidades	La aceituna es el fruto del olivo. El fruto es una drupa comestible, de tamaño variable, con una sola semilla, hueso o corazón, en su interior. El fruto del olivo puede cortarse en cualquiera de sus etapas, las aceitunas verdes son cortadas cuando el frut
Requisitos Generales	Las aceitunas verdes deben ser deshuesadas Las aceitunas generalmente provienen de las variedades: Manzanilla Sevillana, Manzanilla Cacereña, Hojiblanca, Aloreña, Gordal Sevillana, Verdial, Lechin y Picual. Las aceitunas podrán estar en un medio de cobert
Requisitos Específicos	La aceituna de mesa deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la NTC-4842
Empaque y Rotulado	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC-512-1 y NTC 512-2
Presentación	FRASCO X 500G
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	**ACHIOTE**
Nombre Comercial del Producto	**ACHIOTE**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El achiote, también llamado annatto u onoto, es un pigmento natural, de coloración rojo-amarilla, ampliamente utilizado en la industria alimentaria y cosmética. Se extrae de las semillas del arbusto también llamado achiote, nativo de América tropical
Requisitos Generales	Otros nombres con los que se conoce a esta especia son achiote, bixina, urucú u onoto.
Requisitos Específicos	Dosificar según la normatividad de Aditivos en colombia Resolución 2606 de 2009
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**AGUA DE MESA**
Nombre Comercial del Producto	**AGUA DE MESA**
Código UNSPSC	**50202300**
Calidad	NTC -3525
Generalidades	Las aguas minerales naturales son aquellas sometidas únicamente a los siguientes tratamientos permitidos: decantación, filtración, aireación, microfiltración, aplicación de rayos ultravioleta, gasificación y/o desgasificación
Requisitos generales	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor, ni olores extraños a las características originales o diseño del producto.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los siguientes requisitos físicoquímicos: Color: Máximo 5 unidades Pt-Co Turbiedad: Máximo 1 unidad nefelométrica de turbiedad UNT Sólidos disueltos: máximo 500 mg/l pera aguas tratadas PH a 20 ºC: Para Agua tratada de 5.0 a 9.0 y para agua mineral natural, el correspondiente a la fuente. El límite inferior de PH para las aguas carbonatadas es de 3.8. Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Microorganismos Técnica Método de Recuento Conteo directo Número más probable Presencia / ausencia Filtración por membrana Tubos Múltiples de fermentación Sustrato Enzimático Sustrato Enzimático Coliformes 0 UFC / 100 ml < 1.1/100ml < 1.1/100ml Ausencia Escherichia coli 0 UFC / 100 ml Negativo < 1.1/100ml Ausencia Pseudomonas aeruginosa 0 UFC / 100 ml < 2/ 100ml NA NA Fuente: NTC 3525 Podrán establecerse requisitos microbiológicos adicionales cuando haya una necesidad de la autoridad sanitaria o opr su aplicación práctica. Debe cumplir con los límites máximos de sustancias químicas y elementos establecidos en la norma técnica NTC 3525 Se debe cumplir con buenas prácticas de manufactura durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua de bebida envasada, de acuerdo a la legislación vigente. Las concentraciones

	máximas admisibles de sustancias tóxicas deben estar de acuerdo con lo indicado en la reglamentación nacional vigente.
Empaque y rotulado	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. Los envases utilizados deben ser de un material atóxico e inalterable, de manera que se evite la contaminación del agua. Todo envase deberá estar provisto de un dispositivo de cierre, diseñado para evitar falsificaciones, de forma tal que sea evidenciable la apertura del envase. El rótulo de los envases de cumplir con la resolución 05109 del Ministerio de Protección Social, y cualquier otra información que la autoridad sanitaria estime conveniente
Presentación	Botella por unidad de 350 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	**AGUA TONICA**
Nombre Comercial del Producto	**AGUA TONICA**
Código UNSPSC	**Q237315**
Calidad	NTC -2740
Generalidades	El agua tónica, o simplemente tónica, es un refresco carbonatado saborizado con quinina. La bebida toma el nombre de los efectos médicos de este aromatizante amargo. La quinina es un alcaloide que se extrae de la corteza del árbol de la quina, y tiene propiedades tónicas digestivas y nerviosas[1] (de ahí el nombre de la bebida), antipiréticas, analgésicas y antimalaria. En algunos países hispanoamericanos recibe el nombre de aguaquina o agua quinada.
Requisitos generales	Originalmente, la fórmula de la tónica sólo incluía agua carbonatada y quinina, con grandes proporciones de esta última, lo que provocaba un sabor muy amargo. Cuenta entre sus ingredientes el ácido cítrico y azúcar para mitigar un poco el sabor amargo de la quinina. Con el paso del tiempo la cantidad de quinina se ha reducido a cantidades insignificantes desde el punto de vista médico, debido a los efectos secundarios que tienen altas dosis de esta sustancia, por lo que ahora se usa sólo en cantidades equivalentes a cinco milésimas partes de la dosis terapéutica y únicamente por su sabor.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los siguientes requisitos físicoquímicos: Color: Máximo 5 unidades Pt-Co Turbiedad: Máximo 1 unidad nefelométrica de turbiedad UNT Sólidos disueltos: máximo 500 mg/l pera aguas tratadas PH a 20 ºC: Para Agua tratada de 5.0 a 9.0 Podrán establecerse requisitos microbiológicos adicionales cuando haya una necesidad de la autoridad sanitaria o por su aplicación práctica. Debe cumplir con los límites máximos de sustancias químicas y elementos establecidos en la norma técnica NTC 2740 Se debe cumplir con buenas prácticas de manufactura durante las fases de captación, elaboración

	y comercialización del agua de bebida envasada, de acuerdo a la legislación vigente. Las concentraciones máximas admisibles de sustancias tóxicas deben estar de acuerdo con lo indicado en la reglamentación nacional vigente.
Empaque y rotulado	Aparte de las versiones estándar de la bebida, también se venden versiones sin azúcar o aromatizadas con limón (limón amargo) o lima (lima amarga). Recientemente se han añadido otros aromas como el de Yuzu, cítrico delicadamente aromático de origen japonés, bajo la marca QYUZU.
Presentación	Botella por unidad de 300 ML
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	**AGUARDIENTE X BOT 750 ML**
Nombre Comercial del Producto	**AGUARDIENTE X BOT 750 ML**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Bebida alcohólica destilada proveniente de un fermentado alcohólico botella de vidrio 750 ml
Requisitos Generales	El aguardiente es una bebida alcohólica destilada de un fermentado alcohólico. Existe gran variedad de sustancias orgánicas agrícolas cuya pasta o zumo fermentado es usado para su extracción, incluyendo frutas, cereales, hortalizas y granos.
Requisitos Específicos	% alcohol: entre 30% y 59% de grado o volumen de alcohol
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	BOTELLA
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	**AJI FRASCO X125 GRS**
Nombre Comercial del Producto	**AJI FRASCO O TABASCO**
Calidad	NTC 9268
Generalidades	Una salsa picante (en inglés muy conocido: hot sauce) es una salsa rica en especias empleada frecuentemente como condimento, y en algunos casos como salsa para mojar. En algunos países de las Antillas a las salsas picantes las suelen denominar «pimienta».
Requisitos Generales	Las salsas al estilo mexicano se centran principalmente en el sabor que en el picante intenso. Aunque algunas son realmente picantes, se realzan los sabores de los chiles empleados. El chile chipotle (chile jalapeño madurado en la planta y posteriorm
Requisitos Específicos	Es un picante para usarse directamente por gotas, dado el tipo de botella desde sus inicios. En Cuba desde tiempos inmemorables se ha hecho la costumbre de hacer el picante “casero”. Para este picante no hay una formulación o receta única y cada cual sigu
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. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 d
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	**AJINO MOTO**
Nombre Comercial del Producto	**AJINO MOTO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El Ajinomoto, glutamato monosódico o sal china, es un condimento que potencia el sabor y el aroma de las comidas, además que le da el gusto umami.
Requisitos Generales	Elaborado de glucosa de maíz en la tierra del corazón de estados unidos * hecho de maíz mediante un proceso de fermentación similar al que se usa para hacer yogur cerveza y salsa de soja * reconocido internacionalmente por investigadores y chefs como quin
Requisitos Específicos	Dosificar según la normatividad de Aditivos en colombia Resolución 2606 de 2009
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	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	**AJONJOLI**
Nombre Comercial del Producto	**AJONJOLI**
Calidad	REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Generalidades	El sésamo o ajonjolí1 (Sesamum indicum L.), cuya semilla es el ajonjolí, es una planta cultivada por sus semillas ricas en aceite, que se emplean en gastronomía, como en el pan para hamburguesas. También es usado para hacer dulces
Requisitos Generales	* hecho de maíz mediante un proceso de fermentación similar al que se usa para hacer yogur cerveza y salsa de soja
Requisitos Específicos	Las semillas de sésamo poseen una elevada cantidad de proteínas, además de ser ricas en metionina, un aminoácidoesencial. Las grasas que contiene son insaturadas, consideradas más beneficiosas que las saturadas, lo que junto a su contenido de leci
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. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 d
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	**ALCAPARRAS FRASCO X 500 GRAMOS**
Nombre Comercial del Producto	**ALCAPARRAS EN CONSERVA**
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Producto obtenido a partir de una o varias frutas, hortalizas o verduras enteras, en trozos o molidos, previamente curadas en salmuera o que hayan sufrido o no una transformación láctica, conservadas en un medio de cobertura adecuado. Los vegetales sanos
Requisitos Generales	* reconocido internacionalmente por investigadores y chefs como quinto sabor adicional al dulce ácido amargo y salado
Requisitos Específicos	Por 100 gramos de alcaparras en conserva: Calorías: 23 kilocal. Grasas monoins.: 0,1 gr. Proteínas: 2,4 gr. Grasas poliinsat.: 0,3 gr. Colesterol: 0,0 Mg Calcio: 40 Mg. Grasas sats: 0,2 gr. Magnesio: 33 Mg. Fósforo: 10 Mg. Vitamina C: 4,3 Mg. Potasio: 4
Empaque y Rotulado	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso net
Presentación	FRASCO X 500 GRAMOS ENCURTIDAS
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	**ALMENDRAS EN LAMINA**
Nombre Comercial del Producto	**ALMENDRAS EN LAMINA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La almendra es el fruto del almendro. Posee una película de color canela que la envuelve además de una cáscara exterior que no es comestible, que representa un peso importante de la almendra, y una piel verde que se va secando.
Requisitos Generales	Las almendras contienen Proteínas, grasas, vitamina E, magnesio, manganeso entre otros. son recomendadas para perder peso.
Requisitos Específicos	La presentación debe ser en láminas
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**ALMIDON DE YUCA AGRIO**
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDON DE YUCA AGRIO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Polvo blanco y fino que se obtiene mediante una fermentación natural y posterior secado del almidón extraído de las raíces de yuca, presentación kilo
Requisitos Generales	El almidón de yuca no contiene gluten y, sin embargo, es muy panificable, por lo que se utiliza como sustituto de la harina de trigo en caso de intolerancias al gluten.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**ALMIDON DE YUCA DULCE**
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDON DE YUCA DULCE**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Harina obtenida a partir de la yuca
Requisitos Generales	Almidón utilizado para la elaboración de productos a base de queso.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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 YUCA MODIFICADO (EXPANDEX)**
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDÓN DE YUCA MODIFICADO (EXPANDEX)**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Harina obtenida a partir de la yuca
Requisitos Generales	Producto utilizado para la generar un mayor crecimiento a los productos a base de queso.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**AMARETTO X BOT 750 ML**
Nombre Comercial del Producto	**AMARETTO X BOT 750 ML**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Bebida alcoholica elaborado a partir de almendras maceradas en alcohol de vino. Botella por 750 ml
Requisitos Generales	El amaretto combina el dulzor de los huesos de albaricoque con el amargo de las almendras los cuales están acompañados por alcohol puro, azúcar caramelizado y la esencia de diecisiete plantas y frutas aromáticas entre las que destaca de forma especial la
Requisitos Específicos	Su graduación alcohólica suele rondar los 25 grados y no supera en ningún caso los 30
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	BOTELLA
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	**ANCHOAS X 48 GRAMOS**
Nombre Comercial del Producto	**ANCHOAS X 48 GRAMOS**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Los engráulidos (Engraulidae) son una familia que incluye varios géneros de peces clupeiformes, denominados comúnmente boquerones, anchoas o anchovetas, distribuidos en las aguas costeras de los océanos Atlántico, Pacífico e Índico, así como en el mar Med
Requisitos Generales	Los peces de la familia Engraulidae son pequeños, generalmente en torno a los 15 centímetros de largo; su color varía desde el azul oscuro hasta el gris claro, pero presentan generalmente una banda plateada en el flanco.
Requisitos Específicos	Tienen aspecto fusiforme, cubierto de escamas grandes cicloides que se desprenden con facilidad. La cabeza es grande, los ojos cubiertos por una fina película, el hocico puntiagudo y la boca muy amplia.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	UNIDAD
Imagen De Referencia	

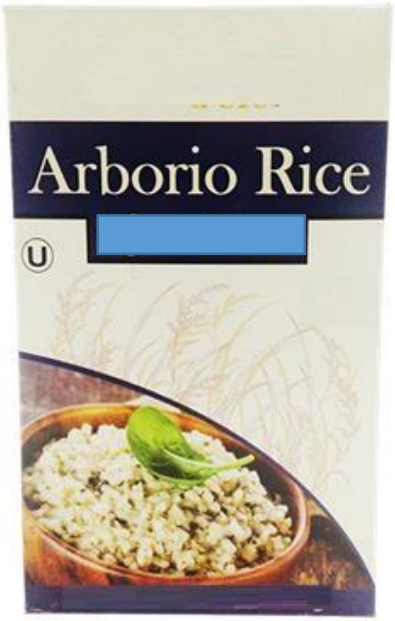
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**ANIS ESTRELLADO**
Nombre Comercial del Producto	**ANIS ESTRELLADO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El anís estrellado, también conocido como anís estrella, anís estrellado chino, badiana o badiana de China, es una especia que se asemeja en su sabor al anís.
Requisitos Generales	Los frutos, que presentan forma de estrella, se cosechan momentos antes de la maduración. Se utiliza extensamente dentro de la cocina china, y un poco menos dentro de Asia del Sur e Indonesia. El anís estrellado es un ingrediente del tradicional polvo de
Requisitos Específicos	El anís estrellado contiene anetol, el mismo principio activo que le da al anís su sabor. Recientemente, se está utilizando en el mundo occidental como un sustituto menos caro del anís para los anises en repostería, además de en la producción de licores ,
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**AREQUIPE MILHOJA**
Nombre Comercial del Producto	**AREQUIPE MILHOJA**
Calidad	NTC 3757 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Producto lácteo higienizado, condensado azucarado, obtenido por la condensación térmica de la mezcla de leche, sacarosa u otros azucares naturales, aditivos e ingredientes opcionales.
Requisitos Generales	En la elaboración del producto lácteo condensado azucarado se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. En el arequipe queda prohibida la adición de almidones. Se debe establecer mecanism
Requisitos Específicos	Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30% máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo. No se
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005.
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	**ARROZ ARBORIO**
Nombre Comercial del Producto	**ARROZ ARBORIO**
Calidad	NTC 671
Generalidades	El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz de grano corto. Toma su nombre de la ciudad de Arborio, en el valle del Po, donde se cultiva. Cocidos, los granos son redondos, firmes, cremosos y masticables, gracias al alto contenido en amilopectina de
Requisitos Generales	Este arroz se usa para hacer risottos.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**ARROZ BOMBA PAELLA**
Nombre Comercial del Producto	**ARROZ BOMBA PAELLA**
Calidad	NTC 671
Generalidades	Arroz bomba es una variedad de arroz (Oryza sativa L.) de grano redondo. Es considerado un arroz de grano mediano debido a que contiene menos amilopectina y es conocido como el arroz de Valencia, por ser en esta zona donde mayor tradición había.
Requisitos Generales	Este arroz es muy habitual en algunas zonas de las cocinas de la costa del este peninsular. Es un arroz muy habitual en la elaboración de las paellas
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**ARROZ NORMAL**
Nombre Comercial del Producto	**ARROZ BLANCO**
Calidad	NTC 671
Generalidades	Arroz elaborado, descascarado al cual se le h eliminado parcial o totalmente el germen y las capas d la aleurona Se conoce en el lenguaje internacion como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipo y por grados, de acuerdo con el porcentaje de de
Requisitos Generales	No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas. No se debe brillar adicionando aceite mineral ni utilizar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente Debe estar libre de infección o infestación, ni exceder lo
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671
Empaque y Rotulado	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto y que permita realizar el muestreo. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución
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	**ARROZ PARVORIZADO**
Nombre Comercial del Producto	**ARROZ PARVORIZADO**
Calidad	Debe cumplir con la NTC – 1643
Generalidades	Producto que mediante un proceso el arroz con cascara es sometido a un tratamiento hidrotérmico (Agua-Vapor) con secado constante y uniforme permitiéndole así absorber todas aquellas propiedades naturales provenientes del grano y que son desechadas en el
Requisitos Generales	No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz blanco que esté infectado o infestado. El arroz blanco no debe exceder los límites de metales pesados, ni de plagui
Requisitos Específicos	El arroz precocido debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1643. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto3075 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos
Empaque y Rotulado	Empacado o a granel. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución05109 del Mini
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	**ARROZ SOPLADO**
Nombre Comercial del Producto	**ARROZ SOPLADO**
Calidad	NTC 671
Generalidades	El arroz inflado es un tipo de grano inflado elaborado a partir de arroz, normalmente calentando los centros de los granos de arroz a alta presión en presencia de vapor, si bien el método de fabricación admite muchas variantes
Requisitos Generales	El arroz inflado se usa en aperitivos y cereales de desayuno y repostería
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**ARROZ SUSHI**
Nombre Comercial del Producto	**ARROZ SUSHI**
Calidad	NTC 671
Generalidades	El arroz para sushi tiene como característica principal su alto contenido en almidón que le confiere una consistencia bastante pegajosa. Esta característica es la que nos permite hacer las bolas de sushi (nigiri) o los rollos (makis) sin que los granos se
Requisitos Generales	No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas. No se debe brillar adicionando aceite mineral ni utilizar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente Debe estar libre de infección o infestación, ni exceder lo
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671
Empaque y Rotulado	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto y que permita realizar el muestreo. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución
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	**ATUN (184 G)EN ACEITE**
Nombre Comercial del Producto	**ATUN (184 G)EN ACEITE**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC- 1276 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud Resolución 148 de 2007 del ministerio de la Protección Social Resolución 288 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 d
Generalidades	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y sal. Producto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles co
Requisitos Generales	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276 Los productos de
Requisitos Específicos	Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. Color, sabor y aroma característicos contenido de Hist
Empaque y Rotulado	Cumplir con la resolución No 5109 de 2005, por medio de la cual se establece los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	LATA X 184 GRAMOS
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	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Hojuela de Avena es el producto obtenido de granos de Avena (Avena Sativa) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente, cocidos y que han sido aplastados para formar hojuelas de un espesor tal que permite la coc
Requisitos Generales	Compuesta 100 % Avena descascarada y laminada (sin aditivos).
Requisitos Específicos	Libre de material extraño, libre de cualquier olor objetable envasada higiénicamente, fecha de vencimiento mínimo 10 meses a partir de la fecha de entrega
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**AZAFRAN X 1 GRAMO**
Nombre Comercial del Producto	**AZAFRAN X 1 GRAMO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Generalidades	El azafrán es el producto constituido por los filamentos de color rojo anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del “Crocussativus", L., acompañados o no de las extremidades del estilo, el producto no debe presentar más del 10% de esti
Requisitos Generales	El producto debe estar libre de impurezas o material es extraño. El color: rojo característico de la variedad. Sabor: amargo y dulzón. Olor: propio de la variedad. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia
Requisitos Específicos	El azafrán debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 2% máximo Fibra bruta (%) m/m: 5% máximo. Extracto etéreo (%)m/m: 3,5 a14,5% máximo Aceite esencial (%) m/m: 1.5% m
Empaque y Rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la R
Presentación	CAJAx 1 g
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 PULVERIZADA**
Nombre Comercial del Producto	**AZUCAR PULVERIZADA**
Calidad	NTC 778
Generalidades	El azúcar pulverizado es sacarosa finamente triturad o molida hasta que quede convertida en polvo, co cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm. Azúcar e polvo o para glasear, es azúcar granulado procesado hasta convertirlo en un polvo fino, pero qu no
Requisitos Generales	El azúcar pulverizada debe tener: Color: blanco Olor: característico del producto. Sabor: dulce. El azúcar pulverizada no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto Debe cumplir con los limites permitidos de plaguicidas
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizada debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulado, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiol
Empaque y Rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del prod
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	**AZÚCAR REFINADA**
Nombre Comercial del Producto	**AZÚCAR BLANCA**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611
Generalidades	Azúcar Blanco: producto sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que ha sido sometido 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	El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Debe estar empacado en bolsa de 2,5 Kg El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Soci
Presentación	2,5 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	**AZÚCAR REFINADA - EMPACADA EN KILOS**
Nombre Comercial del Producto	**AZÚCAR BLANCA**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611
Generalidades	Azúcar Blanco: producto sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que ha sido sometido 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	El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Debe estar empacado en bolsa de 1Kg en un bulto de 50 unidades El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Soci
Presentación	BULTO POR 50 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	**AZÚCAR MORENA**
Nombre Comercial del Producto	**AZÚCAR MORENA**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611
Generalidades	Azúcar Morena: producto sólido cristalizado constituido esencialmente por Sacarosa 96% Mínimo (NTC 607) obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que ha sido sometido a proceso de refinación
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 morena no debe ser superior, al indicado en el Codex Alimentarius
Requisitos Específicos	El azúcar moreno destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos indicados en la norma NTC – 607 – Azúcar Morena vida útil 24 meses a partir de la fabricación
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. Debe estar empacado en bolsa de 2,5 Kg El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social
Presentación	2,5 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	**BARQUILLOS**
Nombre Comercial del Producto	**BARQUILLOS**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Galleta elaborada a partir de una lámina delgada enrollada
Requisitos Generales	Pasta delgada como una oblea, elaborada con harina de trigo con azucar sin levadura en forma de canuto
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	PAQUETES DE 100G
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	**BARRA DE CHOCOLATE REAL SEMIAMARGO 43%**
Nombre Comercial del Producto	BARRA DE CHOCOLATE REAL SEMIAMARGO 43%
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Ideal como ingrediente en productos de panadería y pastelería. Inclusión especialmente en croissant, pasteles de hojaldre y demás. Óptimo como decoración en toas, galletas, panes, heladería, y repostería.Sirve como complemento para bebidas de café. Resistente al horneo.
Requisitos Generales	Aplicaciones: • Pastelería • Repostería • Panadería • Bebidas
Requisitos Específicos	Barras de chocolate real semiamargo con 43% de sólidos de cacao. Dimensiones 8 cm x 1 cm.
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
Presentación	Caja x 1 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	**BARRAS SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO**
Nombre Comercial del Producto	BARRAS SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Ideal como ingrediente en productos de panadería y pastelería. Inclusión especialmente en croissant, pasteles de hojaldre y Además.Óptimo como decoración en toast, galletas, panes, heladería,y repostería.Sirve como complemento para bebidas de café.Resistente al horno.
Requisitos Generales	• Pastelería • Repostería • Panadería • Bebidas
Requisitos Específicos	
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
Presentación	Caja x 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	**BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTANEA GRANULADA COMPUESTA DE LECHE, CHOCOLATE Y MALTA**
Nombre Comercial del Producto	**BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTANEA GRANULADA COMPUESTA DE LECHE, CHOCOLATE Y MALTA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Es una bebida compuesta de extracto malta (cebada y trigo), leche entera, azúcar, cacao, contiene además sales minerales (fosfato trisódico, dicálcico y glicerofosfato de magnesio), lecitina de soya, vitaminas (c, niacina, pantotenato de calcio, b6, b1,
Requisitos Generales	Alimento a base de malta y cocoa con vitaminas y minerales
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**BICARBONATO**
Nombre Comercial del Producto	**BICARBONATO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El bicarbonato de sodio es un compuesto sólido cristalino de color blanco soluble en agua, con un ligero sabor alcalino parecido al del carbonato de sodio, de fórmula $NaHCO_3$. Se puede encontrar como mineral en la naturaleza o se puede producir artificialm
Requisitos Generales	Producto sólido, color blanco, para uso en la industria de alimentos. En pasteleria se usa para dar volumen a algunos productos batidos
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**BOCADILLO**
Nombre Comercial del Producto	**BOCADILLO DE GUAYABA**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Producto sólido obtenido de la concentración p cocción del jugo o pulpa de guayaba con la adición d edulcorantes y aditivos permitidos. Producto d consumo directo.
Requisitos Generales	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que garanticen un producto inocuo. Ningún alimento preparado debe con
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en material inerte que garantice al producto el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto, y mantenga una adecuada protección durante el almacenamiento, transp
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	**BRANDY X BOT 750 ML**
Nombre Comercial del Producto	**BRANDY X BOT 750 ML**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El brandyes un aguardiente obtenido a través de la destilación del vino
Requisitos Generales	El Brandy se puede elaborar mediante cualquier proceso de destilación.
Requisitos Específicos	Posee entre un 36-40 % (hasta un 60 %) de volumen de alcohol
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	BOTELLA
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	**CACHAZA X BOT 750 ML**
Nombre Comercial del Producto	**CACHAZA X BOT 750 ML**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La cachaza (en portugués, cachaça, llamada pinga, branquinha, caxaca, caxa o chacha) es una bebida alcohólica destilada de Brasil. Se obtiene como producto de la destilación del jugo de la caña de azúcar fermentado.
Requisitos Generales	Mientras que la generalidad de los rones proviene de las melazas —un subproducto de la elaboración del azúcar posterior a su cristalización—, el ron de cachaza procede de la cachaza, que es un subproducto anterior a la cristalización del azúcar.
Requisitos Específicos	Destilación del jugo fermentado de la caña de azúcar, con una concentración de alcohol de entre el 38% y el 48%.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	BOTELLA
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	**CAFÉ INSTANTANEO ENVASE VIDRIO X 200 GR**
Nombre Comercial del Producto	**CAFÉ INSTANTANEO ENVASE VIDRIO X 200 GR**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Café liofilizado en polvo o granulado que se puede disolver con agua caliente para ser consumido
Requisitos Generales	Café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente granular, de color, sabor y aroma característico, obtenidos por liofilización del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos sin preservantes y envasado en envases de vidrio transpa
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CAFÉ TOSTADO EN GRANO**
Nombre Comercial del Producto	**CAFÉ ORGANICO TOSTADO EN GRANO CACHIPAY CUNDINAMARCA**
Código UNSPSC	**50201700**
Calidad	Resolución No. 05 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros.
Generalidades	Compuesto de grano grande orgánico, principalmente plano, parejo, retenido por encima de malla catorce (14/64 de pulgada), con tolerancia del uno punto cinco (1.5) por ciento (%) inferior a esa malla, pero retenido por la malla doce (12/64 de pulgada), de esmerado beneficio y debidamente seleccionado. El café debe tener por lo menos un cincuenta (50) por ciento (%) de granos retenidos sobre la malla quince (15/64 de pulgada),
Requisitos Específicos	Olor y Color: FRESCO-CARACTERÍSTICO, Almendra despues de Trilla: 1.890 GR Merma en Trilla: 18.5%, Humedad: 11.6%, Factor de Rendimiento (M14): 94.45%, % Almendra Sana: 97.15%
Empaque y rotulado	Se debe empacar en sacos de fibra natural o sintética secos, limpios, sin olores, libre de compuestos tóxicos, los cuales deben estar cosidos y permitir su inspección y muestro con sondas, sin que la perforación ocasione perdidas de producto. El saco debe estar marcado indicando como mínimo, el nombre del producto, país de origen, código ICO (indicando país, exportador y número de lote) y marca registrada. La planilla que acompaña cada lote debe contener como mínimo la siguiente información: Nombre del producto y del vendedor, número de lote, número de sacos del lote y el contenido por saco, indicado en unidades del sistema métrico decimal.
Presentación	El producto podrá ser distribuido en empaques que permitan la respiración del café, totalmente sellados, libres de cualquier tipo de contaminante y alteración en su empaque. Se comercializara en presentación de 500gramos.

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 delProducto	**CAMPARI**
Nombre Comercial del Producto	**CAMPARI**
Código UNSPSC	**50202200**
Calidad	Campari fue el resultado de los experimentos de Gaspare Campari para la creación de nuevas bebidas. En la actualidad, la bebida se elabora con los mismos ingredientes, a partir de la fórmula confidencial que sigue siendo unsecreto conocido únicamente por el reducido número de personas que se encargan del proceso de producción. Campari es el resultado de la infusión de hierbas, plantas aromáticas y frutas enalcohol y agua, siendo estos últimos los únicos dos ingredientes conocidos de lafórmula. La historia de Campari comenzó en Novara en 1860. Aproximadamente cuatroaños más tarde, se abrió la primera planta de producción de Campari en SestoSan Giovanni y la empresa comenzó a exportar su marca al exterior..
Generalidades	Una singular e inconfundible fórmula ha caracterizado a Campari, el aperitivopor excelencia, durante más de 150 años. La inimitable fórmula de Campari, el aperitivo utilizado como base de muchos cocktails que se preparan en todo el mundo, permanece inalterable desde su creación y continúa siendo un secreto bien custodiado, transmitido a lo largo delos años.
Requisitos Específicos	Aperitivo a base de Hierbas, Plantas Aromáticas y Frutas
Empaque yrotulado	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de volumen del sistemainternacional.
Presentación	Botella ml por 750

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	

Nombre del Producto	**CAJA COLORANTE**
Nombre Comercial del Producto	**CAJA COLORANTE (AMARILLO, AZUL, ROJO, NEGRO)**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Colorantes vegetales líquidos de tipo alimenticio, color amarillo, azul, rojo, negro
Requisitos Generales	Ideal para las preparaciones en repostería, pastelería, panadería y cocina en general
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	UNIDAD

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	**CANELA EN POLVO**
Nombre Comercial del Producto	**CANELA EN POLVO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, y NTC 1417
Generalidades	Canela en polvo se obtiene de la corteza desecada privada en su mayor parte de la capa epidérmic proveniente del árbol de la canela Canelero de Ceilá Canelo, (Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum Se aprovecha como especia su corteza interna, se utiliz
Requisitos Generales	Características Sensoriales de la canela en polvo Color: marrón claro. Textura: polvo fino. Sabor y olor son propios del producto. El producto debe estar limpio libre de materiales extraños. La canela en polvo debe estar libre de la presencia de plagas, e
Requisitos Específicos	La canela en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles anticompacta
Empaque y Rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 510
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	**CANELA, EN ASTILLA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO**
Nombre Comercial del Producto	**CANELA, EN ASTILLA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 3288 y NTC 1417
Generalidades	Canela es la corteza desecada y privada en su may parte de la capa epidérmica, proveniente del árbol d la canela Canelero de Ceilán, Canel (Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum)
Requisitos Generales	Características Sensoriales de la canela en astillas: Color: marrón. Textura: dura y áspera. Sabor y olor son propios del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La canela en astillas debe estar libre de la
Requisitos Específicos	La canela debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en l
Empaque y Rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 510
Presentación	SOBRE X 25G
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	**CARBOXIMETILCELULOSA**
Nombre Comercial del Producto	**CMC**
Calidad	Normatividad para aditivos
Generalidades	Es un producto no tóxico. Se utiliza como aditivo para la industria que permite diferentes aplicaciones:. Espesante • Estabilizante • Relleno • Fibra dietética • Emulsificante
Requisitos Generales	Auxiliar en el batido de helados, cremas y natas; como auxiliar para formar geles en gelatinas y pudines; espesante en aderezos y rellenos, agente suspensor en jugos de frutas, etc
Requisitos Específicos	La CMC puede ser utilizada para diversas funciones, lo que facilita su utilización por diferentes industrias. Sus características más destacadas son: • Solubilidad • Reología • Adsorción en superficies Pureza (contenido de CMC activo): la CMC se produce con sales de sodio dando al producto pureza • Viscosidad: una de las características más interesantes de la CMC que puede variar de baja a alta. Se mide mediante viscómetros digitales en ciertas temperaturas y en diferentes porcentajes de disolución (1%, 2% o 4%) • Grado de substitución: es el número medio de grupos de sodio carboximetil por unidad de anhidroglucosa en la estructura de la celulosa. Este parámetro es importante en diversas áreas de aplicación del producto. • Espesante para salsas, añadido en una proporción de entre un 2 y 3% del peso total, dará una agradable textura a cualquier salsa, incluso fría. Mantiene además la homogeneidad de una salsa que se va a congelar y luego a descongelar. • Estabilizante para helados manteniendo firme la emulsión y evitando la aparición de cristales de hielo. Combinado con espesantes como la goma guar o el carragenato, le da al

	helado una excelente textura y viscosidad. Usar aproximadamente 0,5 g por kilo de preparado. • Masas panaderas y pasteleras. Aporta más volumen y alarga la vida de las masas cocinadas al retener la humedad. Da una textura muy agradable reduciendo en parte la cantidad de grasa necesaria para dar una textura similar. Retrasa la aparición de moho. Suele añadirse en una cantidad equivalente al 0,3 al 0,5% del peso total de la masa. • Pasta fresca: añadir en una proporción de 0,5 a 1% del peso de la masa para conseguir pasta fresca más flexible, resistente y de excelente textura en boca. • Bebidas: una cantidad pequeña de CMC le da a las bebidas (frías o calientes) una mejor textura en boca y reduce la posibilidad de formación de fases o sedimentación. • Sustituto del gluten. La enorme elasticidad del CMC lo convierte en un aditivo habitual en las masas panificables libres de gluten, permitiendo que "suban" y dándole una textura agradable • Fondants y recubrimientos: otorga flexibilidad y resistencia a los recubrimientos, evitando que se agrieten a la vez que se alarga su vida reteniendo su humedad. Añadir en una cantidad de 6 a 8 g de CMC por cada kilo de fondant (1 cucharada de postre por cada 250 g de fondant).
Empaque y Rotulado	No aplica
Presentación	Bolsa de 1kg
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	**CEREAL ACHOCOLATADO**
Nombre Comercial del Producto	**CEREAL ACHOCOLATADO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Cereal expandido achocolatado en base a avena, maíz, arroz y trigo
Requisitos Generales	Cereal elaborado con: azúcar, maíz, arroz, trigo, avena,cacao en polvo, sabor a chocolate, (aceite parcialmente hídrogenado de soya, sabor artificial, lecitina, color caramelo), glucosa, carbonato de calcio, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio, vita
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CEREAL DE COLORES DULCE**
Nombre Comercial del Producto	**CEREAL DE COLORES DULCE**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El cereal está hecho en su mayoría de granos, lo cual lo hace una excelente fuente de fibra, vitaminas y minerales.
Requisitos Generales	Cereal crujiente de colores; Ideal para colorear cualquier alimento y hacer varias decoraciones en pasteles, tartas, dulces de fiesta, helados de chocolate y más.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CEREAL MUESLIE**
Nombre Comercial del Producto	**CEREAL MUESLIE**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Es un alimento del grupo de los cereales, de origen suizo, típicamente de desayuno, aunque también se consume en meriendas y cenas.
Requisitos Generales	Los ingredientes son cereales, frutos secos y frutas desecadas o deshidratadas, mezclados sin una receta rígida, dependiendo del fabricante.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CEREZAS MARRASQUINO EN ALMIBAR**
Nombre Comercial del Producto	**CEREZAS MARRASQUINO EN ALMIBAR**
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Cerezas (Prunus avium), el cerezo común o de monte, es una especie de cerezo nativo de la familia de Rosaceae y al género Prunus, del cual se derivan la gran mayoría de los cultivares comerciales de cereza. Es considerado fruto no climatérico, sus
Requisitos Generales	Características de la organolépticas cereza: Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez. Sabor: ácido y dulce característico de la cereza. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cere
Requisitos Específicos	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permi
Presentación	FRASCO X 500 GRS
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	**CHAMPIÑON FRESCOS**
Nombre Comercial del Producto	**CHAMPIÑON FRESCOS**
Calidad	Cumplir con NTC 932
Generalidades	Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, con
Requisitos Generales	Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los loca
Requisitos Específicos	De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932
Empaque y Rotulado	En bandeja de polipropileno expandido cubiertos con papel vinipel en presentación de libra o kg. Empaque rotulado con el nombre de la empresa, fecha de empaque y fecha de vencimiento Enteros, frescos por Lb
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	**CHIP DE CHOCOLATE**
Nombre Comercial del Producto	**CHIP DE CHOCOLATE**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto de confitería, elaborado a patir subproductos del cacao con diámetro inferior a 1 cm
Requisitos Generales	Las chispas de chocolate son pequeños trozos de chocolate. A menudo se venden en una ronda, de forma plana o con forma de lágrima. Están disponibles en numerosos tamaños, desde grandes a miniaturas, pero en general miden 1 centímetro de diámetro.
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%.. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CHIP DE CHOCOLATE DE COLORES**
Nombre Comercial del Producto	**CHIP DE CHOCOLATE DE COLORES**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto de confitería, elaborado a patir subproductos del cacao con diámetro inferior a 1 cm
Requisitos Generales	Las chispas de chocolate son pequeños trozos de chocolate. A menudo se venden en una ronda, de forma plana o con forma de lágrima. Están disponibles en numerosos tamaños, desde grandes a miniaturas, pero en general miden 1 centímetro de diámetro.
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%.. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	CHIPS CHOCOLATE SEMIAMARGO AL 47%
Nombre Comercial del Producto	CHIPS SEMIAMARGO
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Ideal para productos de panificación como relleno en panes de chocolate, croissants y pasteles, y como adición en brownies y galletas.En heladería como topping para helados y ensaladas de frutas. Además agrega textura a rellenos como ganaches y cremas pasteleras, y usado en repostería como decoración para finalizar productos como tortas, moros y rollos. Resistente al horneo.
Requisitos Generales	Cuadritos de chocolate real semiamargo con 47% de sólidos de cacao. Dimensiones aproximadas de 1cm x 1cm x 0.5cm.
Requisitos Específicos	Aplicaciones: • Pastelería • Repostería • Panadería • Bebidas
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

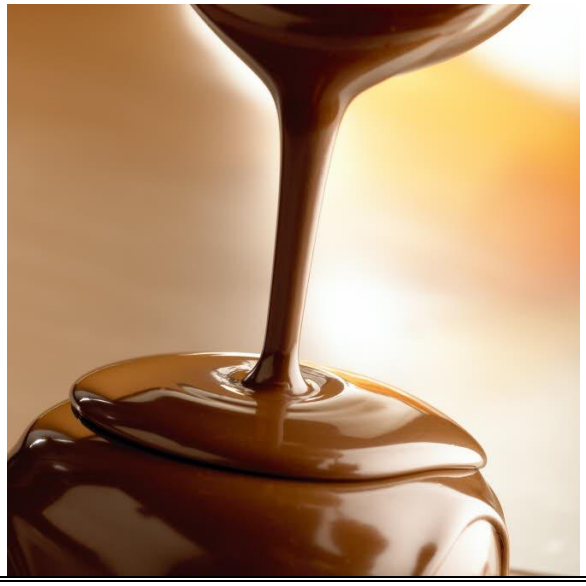
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**CHIPS CHOCOLATE DE BLANCO**
Nombre Comercial del Producto	CHIPS CHOCOLATE DE BLANCO
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Cobertura sucedánea con sabor a chocolate blanco en forma de gota. Ideal para decorar pastelería y repostería como todas, donas y rollos. Óptimo para brindar textura como topping en helados y bebidas como país, malteadas y café. No es apto para hornear
Requisitos Generales	Chips Cordillera Sabor Chocolate Blancos x 1kg APLICACIONES: • Pastelería • Repostería • Panadería • Bebidas
Requisitos Específicos	Sabor intenso lácteo En rellenos húmedos conserva su crocancia Tamaño ideal para todo tipo de decoración Tolera temperaturas frías sin perder color Brinda un toque único a las preparaciones y genera apetitosidad
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
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	**CHIPS DE COLORES SABOR TUTTI FRUTTI**
Nombre Comercial del Producto	CHIPS DE COLORES SABOR TUTTI FRUTTI
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Aporta color y textura las preparaciones Tamaño ideal para todo tipo de decoración No pierde el color en contacto con la humedad
Requisitos Generales	Cobertura sucedánea de colores (amarillo, verde y rojo)en forma de gota. Sabor sutil a tuti fruti. Ideal para decorar pastelería y repostería como todas, donas y rollos. Óptimo para brindar textura como topping en helados y bebidas como país, malteadas y yogures. No es apto para hornear.
Requisitos Específicos	• Heladería • Repostería • Panadería
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
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	**CHOCOLATE DECORCREM**
Nombre Comercial del Producto	**CHOCOLATE DECORCREM**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Cremas de chocolate negro, que ofrece la mayor conveniencia para la decoración de productos de textura suave como tortas, brownies y mousses.
Requisitos Generales	• Sabores intensos y versátiles. • Se endurece cuando, seca sin cristalizar. • Tiene un corte limpio, sin cuartear, cuando se almacena la torta a temperatura ambiente. • Excelente brillo, al secar no se opaca. • Se puede mezclar con cualquier tipo de crem
Requisitos Específicos	• Almacene el producto en un lugar seco y fresco, con una humedad relativa entre el 60 % y el 65 % y una temperatura de 18 °C y 20 °C. • Cierre muy bien el empaque después de cada uso. • Una vez abierto el empaque, no exponga el producto a la luz directa,
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CHOCOLATE PARA TAZA**
Nombre Comercial del Producto	**CHOCOLATE PARA TAZA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Es Chocolate en tablilla o barra sólida, que se utiliza para preparar una bebida de chocolate caliente ya sea con leche o con agua, o como ingrediente para elaborar algún platillo o postre, e inclusive como golosina (para saborearse solo).
Requisitos Generales	Está elaborado con Azúcar, cacao, lecitina y canela.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CHOCUBIERTA SABOR A CHOCOLATE BLANCO**
Nombre Comercial del Producto	CHO CUBIERTA SABOR A CHOCOLATE BLANCO
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Buena plasticidad Sabor a chocolate blanco que hace más indulgente las preparaciones Sabor lácteo pronunciado Producto versátil que se puede incluir gran variedad de preparaciones Conserva la textura semi-blanda después de enfriar Envase reutilizable y apto para microondas, tamaño ideal para manejo y almacenamiento
Requisitos Generales	Cobertura sucedánea de textura semi-blanda con sabor a chocolate blanco.Ideal para baño de toas, fuentes de chocolate y máquinas recubridoras. Sirve también para el baño de productos para consumo inmediato como frutas, masmelos, entre otros. Útil Para dar sabor a rellenos o cubrir productos de panadería,repostería y heladería. Excelente para dar sabor a chocolateblanco en batidos de pastelería como toas y postres.
Requisitos Específicos	• Repostería • Pastelería • Panadería
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
Presentación	Tarro 1 kg Cod. SAP: 1059199
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	**CHOCUBIERTA SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO**
Nombre Comercial del Producto	CHO CUBIERTA SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Horneable Óptimo punto de fluidez cubrir productos Marcado sabor a chocolate semiamargo Conserva la textura semiblanda después de enfriarBuena plasticidad Envase reutilizable y apto para microondas, tamaño ideal para manejo y almacenamiento Producto versátil que sepuede incluiren gran variedad de preparaciones
Requisitos Generales	Cobertura sucedánea de textura semiblanda sabor achocolatesemi amargo.Ideal para para baño de toas, fuentes de chocolate, y maquinas recubridoras. Óptimo desempeño en productos de consumo inmediato como galletas, frutas, entre otros.Excelente como relleno horneable en panadería, así como también de relleno tipo ganache, ya que su textura es cremosa.
Requisitos Específicos	Repostería • Pastelería • Panadería
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
Presentación	Tarro 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	**CHORIZO ANTIOQUEÑO**
Nombre Comercial del Producto	**CHORIZO ANTIOQUEÑO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El chorizo antioqueño. es una preparación típica colombiana, originalmente en el departamento de Antioquia, sin embargo en cada región del país se ha acondicionado a recetas propias.
Requisitos Generales	Sabor resaltado por la carne de cerdo, vegetales como cilantro, cebolla y especias como el comino. Fabricado 100 % de carne de cerdo Premium, hecho con ingredientes naturales, Bajo en grasa y nitritos Embutido en tripa natural de cerdo.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperaturas de refrigeración según indicaciones del empaque
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CHUNKS CHOCOLATE SEMIAMARGO AL 47%**
Nombre Comercial del Producto	CHUNKS SEMI AMARGO
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Ideal para productos de panificación como relleno en panes de chocolate, croissants y pasteles, y como adición en brownies y galletas.En heladería como topping para helados y ensaladas de frutas. Además agrega textura a rellenos como ganaches y cremas pasteleras, y usado en repostería como decoración para finalizar productos como tortas, moros y rollos. Resistente al horneo.
Requisitos Generales	Cuadritos de chocolate real semiamargo con 54% de sólidos de cacao. Dimensiones aproximadas de 1cm x 1cm x 0.5cm.
Requisitos Específicos	APLICACIONES: • Pastelería • Repostería • Panadería • Bebidas
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
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	**CIRUELAS PASA SIN SEMILLA EN BOLSA DE POLIETILENO**
Nombre Comercial del Producto	**CIRUELAS PASA SIN SEMILLA EN BOLSA DE POLIETILENO**
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La ciruela pasa (también llamada guindón) es una ciruela (Prunus domestica L.), o parte de la misma, desecada, deshidratada o pasa, a la cual se ha removido parcialmente o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales
Requisitos Generales	Características de la organolépticas ciruela pasa: Color: negro azulado. Sabor: dulce característico de la ciruela pasa. Olor: propio de la fruta. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original Debe estar exento de sustancias extrañas,
Requisitos Específicos	La ciruela pasa debe contener un 30% máximo de humedad. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites Máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 d
Empaque y Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permi
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	**CLAVO DE OLOR**
Nombre Comercial del Producto	**CLAVO DE OLOR**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	Clavo de olor o girofle (Caryophyllus cromaticus, Syzygium aromaticum, sin Eugenia caryophyllata). Son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae,), y son usados como especia, su aroma es debido al acei e
Requisitos Generales	Características Sensoriales de la clavo de olor: Color: marrón oscuro. Textura: dura y áspera. Sabor y olor son propios del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El clavo de olor debe estar libre de
Requisitos Específicos	El clavo de olor debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 3% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 10% mínimo. Fibra bruta: 10% máximo Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos e
Empaque y Rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Minist
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	**COBERTURA DE CHOCOLATE AMARGO**
Nombre Comercial del Producto	**CHOCOLATE PARA COBERTURA**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y pr
Generalidades	Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo
Requisitos Generales	El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao. Para la masa glase la manteca de cacao es r
Requisitos Específicos	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC-512-1 y NTC 512-2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físic
Empaque y Rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Minist
Presentación	LIBRAS
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	**COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO EN PERLAS**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y pr
Generalidades	Producto obtenido de la mezcla de subproductos del cacao, manteca de cacao, leche,
Requisitos Generales	La cobertura de chocolate blanco se presenta en forma de perlas redondeadas de color blanco con el aroma característico al chocolate y con una textura suave. La cobertura de chocolate blanco, debido a su gran aporte de calcio, es un alimento bueno para nu
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%.. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	LIBRAS
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	**COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE EN PERLAS**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y pr
Generalidades	Producto obtenido de la mezcla de subproductos del cacao, manteca de cacao, leche,
Requisitos Generales	La cobertura de chocolate con leche se presenta en forma de perlas redondeadas de color marrón claro con el aroma característico al chocolate y con una textura suave.
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%.. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	LIBRAS
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	**COBERTURA DE CHOCOLATE SEMI AMARGA**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA DE CHOCOLATE SEMI AMARGA**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y pr
Generalidades	Producto obtenido de la mezcla de subproductos del cacao, manteca de cacao, leche,
Requisitos Generales	Cobertura blanca de alta fluidez
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%.. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	LIBRAS
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	**COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO AL 30%**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO AL 30%**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y pr
Generalidades	Producto obtenido de la mezcla del cacao, manteca de cacao, leche
Requisitos Generales	Cobertura blanca de alta fluidez
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%.. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**COBERTURA DE CHOCOLATE AL 37%**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA DE CHOCOLATE AL 37%**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y pr
Generalidades	Producto obtenido de la mezcla de subproductos del cacao, manteca de cacao, leche,
Requisitos Generales	Cobertura de chocolate al 37% de cacao
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%.. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	KILO
Imagen De Referencia	

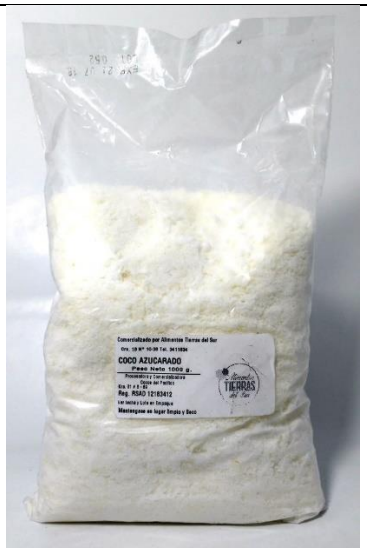
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**COBERTURA DE CHOCOLATE AL 53%**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA DE CHOCOLATE AL 53%**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y pr
Generalidades	Producto obtenido de la mezcla de subproductos del cacao, manteca de cacao, leche,
Requisitos Generales	Cobertura de chocolate al 53% de cacao
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%.. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**COBERTURA DE CHOCOLATE AL 65%**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA DE CHOCOLATE AL 65%**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y pr
Generalidades	Producto obtenido de la mezcla de subproductos del cacao, manteca de cacao, leche,
Requisitos Generales	Cobertura de chocolate al 65% de cacao
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%.. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**COCO AZUCARADO**
Nombre Comercial del Producto	**COCO AZUCARADO**
Calidad	NTC 695
Generalidades	El Coco o cocotero, (cocus nucifera) pertenece a la familia de las palmáceas Filetes delgados de coco dulce azucarado, presenta color blanco, aroma típico a coco y sabor característico.
Requisitos Generales	Características de la organolépticas del coco: Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. Textura: la pulpa es dura. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto enter
Requisitos Específicos	El producto debe ser almacenado y transportado en sitios limpios y secos, libres de agentes contaminantes físicos y químicos, debe mantenerse protegido de la luz, evitando excesos de humedad y de temperatura. La composición es coco natural y preservant
Empaque y Rotulado	Bolsa de polipropileno impresa, embalados en bolsa Kraft Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	LIBRAS
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	**COCO DULCE RALLADO**
Nombre Comercial del Producto	**COCO DULCE RALLADO**
Calidad	Pulpa de coco rayado con dulce azucarado
Generalidades	Coco rallado es la carne de un coco maduro y es el primer rallado o afeitado que luego se seca lentamente al sol o en el horno. A veces se roce primero con agua de azúcar, para que obtenga un sabor más dulce
Requisitos Generales	Debe mantenerse en ambientes de humedad relativa uniforme y no extrema. Si es muy alta puede rehidratarse, o si es baja (33%), el producto pierde peso, sea cual sea el tipo de empaque en que se tenga. Causales de rechazo: no cumplimiento con las especific
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. COCO DESHIDRATADO. Fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega
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	**COCOA**
Nombre Comercial del Producto	**COCOA**
Calidad	La cocoa obtenida a partir del cacao que ha sido industrializado y acidicado para su uso comercial. Polvo seco de color oscuro, que tiene el sabor característico de cacao
Generalidades	El cacao en polvo es la parte del cacao desprovista de su manteca. El cacao en polvo se elabora por medio de la reducción de la manteca mediante el uso de prensas hidráulicas y disolventes alimentarios especiales, que suelen ser álcalis, hasta lograr una
Requisitos Generales	Producto utilizado para la elaboración de proeductos de panadería y repostería
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**COCOA NATURAL 14-16%**
Nombre Comercial del Producto	COCOA NATURAL 14-16%
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Ideal como ingrediente en preparaciones de pastelería para dar sabor a chocolate.Apoa sabor, color y aroma marcado a chocolate.resellable que permite prolongar la vida útil del producto.Versatilidad para ser aplicado en múltiples productos.De fácil manejo y dosificación.
Requisitos Generales	Cacao pulverizado, con un 14 – 16% contenido graso de manteca de cacao. Sabor amargo marcado y aroma que conserva características de olor y sabor del grano.
Requisitos Específicos	• Pastelería • Repostería • Panadería • Bebidas
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
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	**COLMAIZ PANDEYUCA**
Nombre Comercial del Producto	**COLMAIZ PANDEYUCA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Premezcla de productos secos para la elaboración de pandeyucas
Requisitos Generales	Materia prima utilziada para la elaboración de productos de queso.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	LIBRAS
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	**COLOR AMARILLO**
Nombre Comercial del Producto	**COLOR AMARILLO**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece
Generalidades	Los colorantes para alimentos son aditivos que carecen de valor nutritivo y se emplean para impartir, mejorar corregir el color natural de los alimentos. Según s naturaleza se clasifican en colorantes naturales, los cuale son de origen animal, vegetal o m
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Impurezas Contenido máximo (mg/kg) Arsénico, como As 3,0 Cobre, como Cu 100,0 Cromo y cromato, 20,0 expresados como Cr Plomo, como Pb 10,0 Sulfato de bario 10
Empaque y Rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Minist
Presentación	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	**COMINO**
Nombre Comercial del Producto	**COMINO MOLIDO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	El comino frutos sanos, limpios y desecados del Cominumcyminum, el cual es una planta herbácea anual perteneciente a la familia Apiaceae (antes llamadas umbelíferas). Las semillas son los frutos que constituyen la especia, de forma ovoidea o fusiforme ala
Requisitos Generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: amargo y dulzón. Olor: fuerte. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos q
Requisitos Específicos	El comino molido debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir c
Empaque y Rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la R
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	**COCO**
Nombre Comercial del Producto	**CONCENTRADO DE COCO**
Código UNSPSC	**50202800**
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Extraída del coco, usando su mayor parte grasa.
Requisitos Específicos	Debe estar enlatado, garantizando la calidad del producto, sometido a esterilización, el recipiente no debecontener ningún tipo de abolladura o golpe, no debe presentar ningún tipo de manipulación en el envase de este mismo. Grasa Total 7 g. 11% Grasa Saturada 7 g. 35% Grasa Polinsaturada 2 mg. 0.1% Grasa Monoinsaturada 12 mg. 0.5% Colesterol: 0 g 0% Carbohidratos Totales: 40 g 16% Azucares: 40 g Fibra Dietética: 0 g 0 % Sodio: 80mg. 3% Proteína: 0 % Apariencia: Liquido Denso Olor:Coco Sabor: Coco-Dulce
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la leche de coco debe ser el lata que garantice su conservación y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos defabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento y comercialización. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido enla Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	El producto debe ser comercializado en latas de 480 gr,que no presenten ningún tipo de alteración, ni manipulación.

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	**CONSERVA DE PIÑA EN ALMIBAR**
Nombre Comercial del Producto	**CONSERVA DE PIÑA EN ALMIBAR**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La Piña en almíbar es una conservación de frutas por enlatado o envasado. Se basa en el aislamiento de la fruta del contacto con el aire, al sumergirlas en un líquido azucarado (almíbar) y el sellado hermético del envase
Requisitos Generales	Producto utilizado en gastronomía en la preparación de platos, en panadería y pastelería
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CORAZONES DE CHOCOLATE**
Nombre Comercial del Producto	**CORAZONES DE CHOCOLATE**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto de confitería, elaborado a de chocolate real crocantes y deliciosos, usados en mesas dulces, decoraciones de repostería cupcakes, entre otros
Requisitos Generales	Los corazones de chocolate son pequeños trozos de chocolate. A menudo se venden en una ronda, de forma plana o con forma de corazón. Están disponibles en numerosos tamaños, desde grandes a miniaturas, pero en general miden 1 centímetro de diámetro.
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%.. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**COUS - COUS**
Nombre Comercial del Producto	**COUS - COUS**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El cuscús o couscous es una sémola de trigo duro, además del nombre que reciben los platos que se elaboran con él.
Requisitos Generales	El cuscús o couscous, también llamado alcuzcuz en castellano antiguo, se elabora salpicando agua sobre trigo molido sin llegar a ser harina, y después se va removiendo con los dedos hasta formar las bolitas de masa que seguidamente se cribarán para que su
Requisitos Específicos	El pequeño tamaño que caracteriza al cuscús hace que esté cocido en poco tiempo y que incluso pueda cocinarse al vapor. En su origen se hacía posándolo sobre el guiso que le acompaña, carnes, vegetales, frutos secos e incluso pescados, cada país tiene sus
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CREMA CHANTILLY**
Nombre Comercial del Producto	**CREMA CHANTILLY EN POLVO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Es una mezcla en polvo para la preparación instantánea de crema en pasteleria,
Requisitos Generales	COMPOSICIÓN Azúcar, almidón de maíz modificado, leche en polvo entera, colorantes (Tartrazina y Sunset), aromatizante idéntico al natural.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CREMA DE AMARULA**
Nombre Comercial del Producto	**AMARULA**
Código UNSPSC	**50202200**
Calidad	Amarula es una crema de licor a base de azúcar, nata y elfruto del árbol africano marula.
Generalidades	El árbol Marula (Sclerocarya birrea), a veces llamado el Árbol de elefante, es un tesoro botánico de África Crece sólo en el África sub-ecuatorial. Cada fruto se comprueba de forma individual para asegurarse de que haya madurado completamente La pulpa de la fruta se bombeaa los tanques de enfriamiento, se mantiene a una temperatura constante por debajo de 6 grados C, para evitar la fermentación. La pasta marula se transporta a lasbodegas en Stellenbosch, donde se fermenta en condiciones similares a la elaboración del vino. El vino marula se destila dos veces, para crear un jovendestilado marula. Durante la segunda destilación los sabores marula están más concentrados. se envejece lentamente en madera, de pasar dos años en pequeñasbarricas de roble de especias de madera de vainilla y tostado, se imparten de forma natural. Otro ingrediente importante es crema de leche fresca, consistencia rica y aterciopelada.
Requisitos Específicos	17 % alcohol por volumen. **NOTAS DE CATA** Boca: Tiene un ligero sabor a caramelo de fruta cremoso y persistente. Naríz: Toffe, chocolate bitter Color: Ocre anaranjado **TEMPERATURA DE SERVICIO** Temperatura ideal: 7° y 9°C
Empaque y rotulado	País de Origem: África Tipo:Marula Marca: Amarula Teor Alcoólico: 17% - See more at: http://www.superadega.com.br/licor-amarula-750ml/p#sthash.h7LyWsL5.dpuf

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

Presentación	Botella de Volumen: 750cc
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	**CREMA DE AVELLANA**
Nombre Comercial del Producto	CREMA DE AVELLANA
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Sabor a chocolate y avellana marcado Producto versátil que se puede incluir gran variedad de preparaciones Fácil de usar, no necesita alistamiento o preparación previa Envase reutilizable y apto para microondas, tamaño ideal para manejo y almacenamiento No se quema ni cambia su sabor después de hornear,y conserva su cremosidad
Requisitos Generales	Crema untable semi-blanda sabor a chocolate y avellanas,este agregado de avellanas molida le da el toque de indulgencia que tus preparaciones necesitan.Puede ser aplicado en frío o como ingrediente de productos horneados, como pae de formulación de tortas, galletas,panes, entre otros. Óptimo desempeño como relleno inyectable dentro de masas batidas como fermentadas(hechas con levadura), especialmente en croissant y pasteles en hojaldre. Útil para decoraciones como salsa de todas, postres y bebidas como malteadas y café.
Requisitos Específicos	• Repostería • Heladería • Panadería
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
Presentación	Tarro 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	**CREMA DE CACAO**
Nombre Comercial del Producto	CREMA DE CACAO
Código UNSPSC	50202200
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Decreto 3192 de 1983 del M inisterio de Salud - Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplirpara la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo mod ifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombia NTC 1035 Bebidas alcohólicas. Cremas Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 –Envases de vidrio para bebidas alcohólicas
Generalidades	La Crema de Cacao es un dulce licor de chocolate elaborado principal mente a partir de granos de cacao y vainilla.
Requisitos Específicos	Graduación alcoholimétrica: Máximo 25° Sabor cacao, color caramelo, densidad suave
Empaque yrotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente

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	**CREMA DE LECHE X 250 GRS**
Nombre Comercial del Producto	**CREMA DE LECHE X 250 GRS**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en po
Requisitos Generales	La crema de leche destinada al consumo humano directo, debe ser higienizada. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxi
Requisitos Específicos	Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. La crem
Empaque y Rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante
Presentación	UNIDAD POR 250GR
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	**CREMA DE LECHE, ULTRAPASTEURIZADA, ENTERA**
Nombre Comercial del Producto	**CREMA DE LECHE, ULTRAPASTEURIZADA, ENTERA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en po
Requisitos Generales	La crema de leche destinada al consumo humano directo, debe ser higienizada. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxi
Requisitos Específicos	Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. La crem
Empaque y Rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante
Presentación	CAJA 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	**CREMA DE WHISKY**
Nombre Comercial del Producto	**CREMA DE WHISKY**
Código UNSPSC	**50202203**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Decreto 3192 de 1983 del Ministeri o de Salud Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1 686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para l a fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombia NTC 1035 Bebidas alcohólicas. Cremas Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebida s Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vi drio para bebidas alcohólicas.
Generalidades	La crema de whisky es una bebida conformada por whisky, leche condensada, nata líquida, sirope de chocolate, café instantáneo y extracto de vainilla.
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 1035. Graduación alcoholimétrica: Máximo 35°
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.
Presentación	BOTELLA 750 CC

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	**CREMA VEGETAL DE DECORACIÓN**
Nombre Comercial del Producto	**CREMA VEGETAL DE DECORACIÓN**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Cremas para postres, cafés, etc. Decoración de tortas, cup cakes y postres. Rellenos para pasteles y donas. Repostería en general.
Requisitos Generales	Crema vegetal refrigerada, lista para usar, suave sabor a crema – vainilla, no contiene lactosa. Permite la adición de sabores, colorantes y dulce al gusto. Mantiene las formas, figuras y decoraciones.
Requisitos Específicos	Instrucciones de almacenamiento: Mantenga la crema batida y líquida refrigeradas a temperaturas de 2 °C a 4 °C en todo momento. Una vez que el empaque esté abierto utilice el contenido en el lapso de una semana.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CRISPI ARROZ**
Nombre Comercial del Producto	**CRISPI ARROZ**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Arroz soplado con sabor a chocolate
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CUAJADA**
Nombre Comercial del Producto	**CUAJADA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La cuajada es un producto lácteo, de textura cremosa, elaborado con leche coagulada por acción del cuajo
Requisitos Generales	La cuajada se consume habitualmente como postre y tiene un valor nutricional similar al de la leche
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CUCHUCO DE TRIGO**
Nombre Comercial del Producto	**CUCHUCO DE TRIGO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Cuchuco es un alimento que consiste en el maíz, la cebada o trigo en grano pelado y trozado o semimolido, que se usa para hacer sopas en Colombia, especialmente en el altiplano de los departamentos de Boyacá y Cundinamarca
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**CURRY**
Nombre Comercial del Producto	**CURRY**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Curri o curry (de caril en portugués para designar kari, 'salsa' en támil) es el nombre generalmente adoptado en Occidente para describir un conjunto de platos elaborados con una mezcla de especias, más o menos picantes, desarrolladas en las cocinas asiá
Requisitos Generales	Generalmente está compues por cilantro, cúrcuma, comino y alholva en sus mezclas.
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas, libres de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**DURAZNOS EN ALMIBAR X 820 GR**
Nombre Comercial del Producto	**DURAZNOS EN ALMIBAR**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Duraznos amarillos en mitades variedad Clingen Almíbar son duraznos que han sido pelados y deshuesados; cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. El producto es empacad
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	LATA
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	**ENDULZANTE EN POLVO A BASE DE SUCRALOSA Y MALTODEXTRINA**
Nombre Comercial del Producto	**SUCRALOSA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Edulcorante artificial compuesto por: sucralosa 1.19%, solución de dextrosa monohidrato/maltodextrina 98.81%. Utilizado como endulzante para alimentos
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	CAJA POR 500G
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	**ESENCIA DE COCO**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE COCO**
Calidad	NTC 1417
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 aromati
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 extr
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 D
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 d
Presentación	FRASCO POR 500 MILILITROS
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	**ESENCIA DE MANTEQUILLA**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE MANTEQUILLA**
Calidad	NTC 1417
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 aromati
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 extr
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 D
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 d
Presentación	FRASCO POR 500 MILILITROS
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	**ESENCIA DE PONQUE**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE PONQUE**
Calidad	NTC 1417
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 aromati
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 extr
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 D
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 d
Presentación	FRASCO POR 500 MILILITROS
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	**ESENCIA DE QUESO**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE QUESO**
Calidad	NTC 1417
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 aromati
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 extr
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 D
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 d
Presentación	FRASCO POR 500 MILILITROS
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	**ESENCIA DE VAINILLA**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE VAINILLA**
Calidad	NTC 1417
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 aromati
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 extr
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 D
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 d
Presentación	FRASCO POR 500 MILILITROS
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	**ESNCIA DE HINOJO FRASCO X 500 ML**
Nombre Comercial del Producto	**ESNCIA DE HINOJO FRASCO X 500 ML**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Esencia que provoca aromas anisados e intensos.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**ESTRAGON SECO**
Nombre Comercial del Producto	**ESTRAGON SECO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El estragón tiene un aroma picante y anisado, con un toque a Heno. Su sabor es parecido al Anís y a la Pimienta, aunque es un sabor delicado, es bastante marcado
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**FÉCULA DE MAÍZ, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO**
Nombre Comercial del Producto	**FÉCULA DE MAÍZ**
Calidad	Cumplir con la NTC 926
Generalidades	El almidón de maíz es u producto obtenido por molienda húmeda del grano de maíz y que corresponde a un polímero. El almidón de maíz se clasifica así: Almidón de maíz sin modificar para uso en la industria textil y en la industria de papel y cartón. Almidó
Requisitos Generales	El almidón o fécula de maíz s e debe presentar en forma de polvo fino, blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor En el almidón o fécula de maíz no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes ni ningún otro a
Requisitos Específicos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 926 y Microbiológicos
Empaque y Rotulado	El almidón de maíz en sus usos, se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo como mínimo. El rotulado del producto debe cumplir con la resolución N° 05109 del Min de la
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	**FLAN DE VAINILLA**
Nombre Comercial del Producto	**FLAN DE VAINILLA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Mezcla lista en polvo para postre lácteo con esencia de vainilla
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	CAJA POR 250 GRAMOS
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	**FRIJOL CARAOTA**
Nombre Comercial del Producto	**FRIJOL CARAOTA**
Calidad	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871
Generalidades	El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolussppque presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere
Requisitos Generales	No se aceptará, entre los grados 1, 2, 3, y 4, fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Co
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -871
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
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	**FRIJOL CARGAMANTO**
Nombre Comercial del Producto	**FRIJOL CARGAMANTO**
Calidad	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871
Generalidades	El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolussppque presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere
Requisitos Generales	No se aceptará, entre los grados 1, 2, 3, y 4, fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Co
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -871
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
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	**FRIJOL VERDE**
Nombre Comercial del Producto	**FRIJOL VERDE**
Calidad	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871
Generalidades	El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolussppque presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere
Requisitos Generales	No se aceptará, entre los grados 1, 2, 3, y 4, fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Co
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -871
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
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	**FRUTA CRISTALIZADA**
Nombre Comercial del Producto	**FRUTA CRISTALIZADA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Fruta confitada de sabores surtidos, se obtiene a partir de la deshidratación de frutas, presentación por libra
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**GALLETAS DE SODA**
Nombre Comercial del Producto	**GALLETAS DE SODA**
Calidad	Cumplir con norma NTC 1241
Generalidades	Las galletas de sal son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con ot
Requisitos Generales	Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997. Las materias primas e ingredientes deben cumplir con los requisitos establecidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos adicion
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo ---------- Humedad % (m/m) 10,0 máximo Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g
Empaque y Rotulado	Bolsa en polipropileno. - 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	PAQUETE X 3 TACOS
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	**GALLETAS TIPO WAFER PARA HELADO**
Nombre Comercial del Producto	**GALLETAS TIPO WAFER PARA HELADO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Galletas para helado, producto a base de harina y mantequilla
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	PAQUETE X 50 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	**GARBANZO**
Nombre Comercial del Producto	**GARBANZO SECO PARA CONSUMO**
Calidad	Cumplir con NTC 923: Garbanzos
Generalidades	Garbanzo seco para el consumo humano. Comprende los granos procedentes de la especie Cicerarietinum L. Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color blanco, rojizo, castaño claro u oscuro uniforme, de los cuales máximo
Requisitos Generales	Olor característico, color castaño claro u oscuro, limpio, libre de impurezas y materiales extraños. No debe presentar signos de infestación o infecciones
Requisitos Específicos	Deben estar empacados de manera que se visualice todo el producto. El color debe ser homogéneo, no se aceptan manchas en el producto de ningún tipo. Cumplir con NTC 923 Tipo 1 Grado 1
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena Conservación e higiene del producto Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos termi
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	**GELATINA EN POLVO, SABORES SURTIDOS**
Nombre Comercial del Producto	**GELATINA EN POLVO, SABORES SURTIDOS**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto elaborado a partir de colágeno con adición de sabor a frutas, sabores surtidos, presentación por libra
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	El producto debe tener sabor y aroma característicos, envase higiénico , fecha de vencimiento mínimo 12 meses a partir de la fecha de entrega. Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias p
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	**GELATINA EN POLVO, SIN SABOR**
Nombre Comercial del Producto	**GELATINA EN POLVO, SIN SABOR**
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Generalidades	La Gelatina es una mezcla coloide (sustancia semisólida), incolora, translúcida, quebradiza y casi insípida que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo de del ganado. El empleo más común de gelatina es en la elaboración de gelatin
Requisitos Generales	El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. Las gelatinas listas para el consumo presentan textura fácilmente quebradizas, la forma puede variar. Se caracteriza porque
Requisitos Específicos	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los limites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas quí
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	**GERMINADOS**
Nombre Comercial del Producto	**GERMINADOS**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Las semillas germinadas, también llamadas brotes, sprouts o brotes comestibles, son semillas que se hacen germinar, normalmente sobre suelo, para destinarlas a la alimentación o prepararlas para la siembra.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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 delProducto	GINEBRA
Nombre Comercial delProducto	GINEBRA
Código UNSPSC	50202200
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 300Bebidas alcohólicas. Ginebra y Ginebra compuesta o Gin. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta deestos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional ylas normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación debebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica ColombianaNTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Generalidades	Aguardiente obtenido por destilación y rectificación de un mosto fermentado,posteriormente redestilado en presencia de bayas de enebro (Juniperos communis) y otras especies aromáticas utilizadas en la elaboración de dichoproducto.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 300Graduación alcoholimétrica: Mínimo 37.5
Empaque yrotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con elCapítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.

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

Presentación	Botella en vidrio x 750cc.Unid
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	**GLASEADO SABORES SURTIDOS**
Nombre Comercial del Producto	**GLASEADO SABORES SURTIDOS**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Uso del producto para repostería, sustancia abrillantadora de tortas, sabores surtidos. Gel a base de almidones modificados, con colores y sabores variados (fresa, mora, melocotón, piña, kiwi y chocolate), ideal para cubrir, decorar y rellenar tortas, gal
Requisitos Generales	• Colores brillantes y atractivos. • Puede rendirse con agua o jarabes. • Realza el sabor y color de las frutas. • Resalta la exhibición de las tortas en vitrina. • Inspira la creatividad del pastelero.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Fecha de vencimiento mínimo 3 meses a partir de la fecha de entrega Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**GLICERINA**
Nombre Comercial del Producto	**GLICERINA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Está definida como un fluido glutinoso, sin color y de sabor dulce. El cual está compuesto por tres carbonos, tres oxígenos y ocho hidrógenos, está estructurado por unos enlaces simples y tetravalentes.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	LIBRAS
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	**GLUCOSA**
Nombre Comercial del Producto	**GLUCOSA**
Calidad	Decreto 677 de 1995
Generalidades	Líquido viscoso acuoso no cristalizable que consiste en una mezcla de dextrosa, maltosa y sacáridos superiores y obtenidos por hidrólisis controlada de almidón.
Requisitos Generales	La glucosa debe tener: Color: blanco Olor: característico del producto. Sabor: dulce. La glucosa no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto Debe cumplir con los límites permitidos de plaguicidas establecidos en la Re
Requisitos Específicos	El jarabe de glucosa, es usado como endulzante ya que proporciona una dulzura relativa de 40 (el azúcar de mesa tiene un valor de 100, igual que el jarabe de maíz rico en fructosa). Además, es un producto muy utilizado en las masas fermentadas y masas bat
Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	LIBRAS
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	**GLUTEN VITAL**
Nombre Comercial del Producto	**GLUTEN VITAL**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Mejorador de la masa para panificación, producto para panificación
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**GOMA XANTAN**
Nombre Comercial del Producto	**GOMA XANTAN**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Emulsificante alimentario,
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**GRAGEAS DE CHOCOLATE CONFITADAS**
Nombre Comercial del Producto	GRAGEAS DE CHOCOLATE CONFITADAS
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Sabor marcado a chocolate Color y brillo atractivo que genera apetitosidad Facilidad de uso y aplicación versátil Tamaño ideal para todo tipo de decoración Textura crocante
Requisitos Generales	Sabor marcado a chocolate Color y brillo atractivo que genera apetitosidad Facilidad de uso y aplicación versátil Tamaño ideal para todo tipo de decoración Textura crocante
Requisitos Específicos	Grageas de chocolate, recubiertas con azúcar de diferentes colores.Ideal para productos de pastelería como adición en brownies y galletas. Usado en repostería como decoración para finalizar productos como toallas, moros y rollos, y en heladería como toppings para helados.
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
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	**GRAGEAS DE COLORES**
Nombre Comercial del Producto	**GRAGEAS DE COLORES**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto de confitería con baño de chocolate, de diferentes colores
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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 delProducto	**GRANADINA**
Nombre Comercial del Producto	GRANADINA
Código UNSPSC	50202700
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409 – Industrias Alimentarias. ColorantesAditivos para Alimentos.
Generalidades	La granadina o jarabe de granadina es una bebida que se elabora con azúcar ygranadas y que no contiene alcohol.
Requisitos Específicos	0% de alcohol Color: Rojo brillante Color Artificial certificado. Libre deedulcolorantes prohibidos para consumo humano.
Empaque yrotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Tapados y sellados de manera que aseguren su calidad durante eltransporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación	FRASCO X 1000 GR
Imagen dereferencia	

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	**GRANOLA**
Nombre Comercial del Producto	**GRANOLA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Granola en hojuelas, el producto debe estar elaborado en hojuelas de cereales, nueces y frutas deshidratadas
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**GRASA HIDROGENADA**
Nombre Comercial del Producto	**GRASA HIDROGENADA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Manteca vegetal aspecto graso
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**HARINA DE ACHIRA**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE ACHIRA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto elaborado a partir de la molienda del tubérculo achira
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**HARINA DE CENTENO**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE CENTENO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto elaborado a partir de la molienda del centeno
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**HARINA DE MAIZ BLANCA**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE MAIZ BLANCA**
Calidad	NTC 535-2
Generalidades	La harina de maíz es el polvo, más o menos fino, qu se obtiene de la molienda de los subproductos de maíz blanco
Requisitos Generales	Características sensoriales de la harina de maíz color y olor característico de la variedad de maíz empleado. Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. La harina de maíz debe estar libre de impurezas, presencia de pl
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. La harina de maíz como subproducto para animales debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. .
Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
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	**HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA**
Calidad	NTC 535-2
Generalidades	La harina de maíz es el polvo, más o menos fino, qu se obtiene de la molienda de los subproductos de maíz amarillo
Requisitos Generales	Características sensoriales de la harina de maíz color y olor característico de la variedad de maíz empleado. Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. La harina de maíz debe estar libre de impurezas, presencia de pl
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. La harina de maíz como subproducto para animales debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. .
Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
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	**HARINA DE TRIGO**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE TRIGO**
Calidad	NTC 267
Generalidades	Harina de trigo producto elaborado con granos d trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificad Triticum compactum host.,o combinaciones de ello por medio de procedimientos de trituración molienda en los que se separa parte del salvado germen y el res
Requisitos Generales	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes.
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigo Proteína % (m/m): 7%mínimo Humedad % (m/m): 15% máximo. Aflatoxinas máximo 10mg/kg La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267.
Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
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	**HARINA DE TRIGO**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE TRIGO**
Calidad	NTC 267
Generalidades	Harina de trigo producto elaborado con granos d trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificad Triticum compactum host.,o combinaciones de ello por medio de procedimientos de trituración molienda en los que se separa parte del salvado germen y el res
Requisitos Generales	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes.
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigo Proteína % (m/m): 7%mínimo Humedad % (m/m): 15% máximo. Aflatoxinas máximo 10mg/kg La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267.
Empaque y Rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	BULTO POR 50 KILOS
Imagen De Referencia	

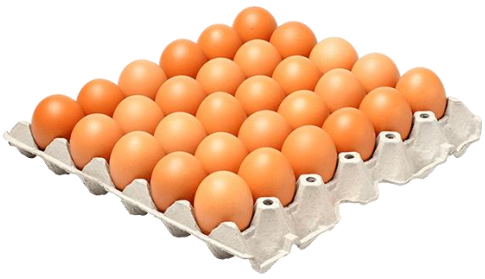
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**HIERBABUENA**
Nombre Comercial del Producto	**HIERBABUENA**
Calidad	Resolución 4241 de 1991
Generalidades	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento .ni sobre maduración. Debe presentar olor característico. Sin ser posible que se realicen mezclas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2
Requisitos Generales	En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad. Características organolépticas del yerba aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propi
Requisitos Específicos	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas
Empaque y Rotulado	En bolsas de 500 gr con orificios para asegurar la respiración de la planta., que permitan su conservación y transporte. Todo debidamente marcado y etiquetado
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	**HOJUELAS DE MAIZ TOSTADO**
Nombre Comercial del Producto	**HOJUELAS DE MAIZ TOSTADO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Se fabrica con granos de maíz sometidos a un tratamiento, por medio del cual se obtienen unas pequeñas hojas de cereal tostado, conocidas como hojuelas de maíz o copos de maíz.
Requisitos Generales	Cereal, comúnmente usada en el desayuno y en decoraciòn de productos de reposteria
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**HUEVOS AA**
Nombre Comercial del Producto	**HUEVOS AA**
Calidad	Cumplir con lo establecido en la norma técnica NTC- 1240
Generalidades	El huevo fresco, es el óvulo de de la gallina (Gallusgallus) completamente evolucionado, no fecundo, con sus correspondientes reservas de sustancias nutritivas y su revestimiento calcáreo. Cuando se trate de huevos de otras especies, deberá declararse de
Requisitos Generales	La cáscara debe ser fuerte y homogénea. - Deben estar libres de contaminación y limpios Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, depoca firmeza y
Requisitos Específicos	El ph de la clara es de 7,6 a 8,5 (huevos más frescos); Color marrón o blanco; Tipo AA; Peso entre 54 y 60g Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1240 Peso promedio: 50 a 80g. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula
Empaque y Rotulado	Canastilla doble de cartón (encima y debajo del huevo) para 30 huevos, que lo proteja de los impactos.
Presentación	CUBETA POR 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	**HUEVOS DE CODORNIZ**
Nombre Comercial del Producto	**HUEVOS DE CODORNIZ**
Calidad	Ntc 5309
Generalidades	El huevo de codorniz, es el óvulo de de la codorniz completamente evolucionado, no fecundo, con sus correspondientes reservas de sustancias nutritivas y su revestimiento calcáreo. El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio s
Requisitos Generales	La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación y limpios Cascarón: Entero, limpio, no anormal en su forma Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. Yema (transparencia al
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5309 Peso promedio: 10 a 20 gr. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o gérmen: invisible y sin sangre.
Empaque y Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación	CUBETA POR 24 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	**JAMON DE CERDO AHUMADO**
Nombre Comercial del Producto	**JAMON DE CERDO AHUMADO**
Calidad	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983 NTC 1325
Generalidades	El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque
Requisitos Generales	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración del jamón solo se podrán emplear las materias prim
Requisitos Específicos	Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007 El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso
Empaque y Rotulado	El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus
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	**JAMÓN DE PAVO**
Nombre Comercial del Producto	**JAMÓN DE PAVO**
Calidad	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983 NTC 1325
Generalidades	El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque
Requisitos Generales	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración del jamón solo se podrán emplear las materias prim
Requisitos Específicos	Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007 El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso
Empaque y Rotulado	El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus
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	**JAMÓN DE POLLO**
Nombre Comercial del Producto	**JAMÓN DE POLLO**
Calidad	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983 NTC 1325
Generalidades	El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque
Requisitos Generales	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración del jamón solo se podrán emplear las materias prim
Requisitos Específicos	Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007 El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso
Empaque y Rotulado	El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus
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	**JAMÓN SERRANO**
Nombre Comercial del Producto	**JAMÓN SERRANO**
Calidad	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983 NTC 1325
Generalidades	El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque
Requisitos Generales	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración del jamón solo se podrán emplear las materias prim
Requisitos Específicos	Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007 El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso
Empaque y Rotulado	El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus
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	**LECHE DE COCO-X 250 CC**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE DE COCO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La leche de coco es un ingrediente que se obtiene mezclando agua con carne o endospermo de coco maduro triturado
Requisitos Generales	No se debe confundir la leche de coco con el agua de coco, ya que el agua se encuentra de forma líquida y natural en la cavidad central del coco, mientras que la leche se genera de la pulpa triturada. Con aspecto similar a la leche, su color y sabor se a
Requisitos Específicos	La leche de coco debe estar pasteurizada para garantizar calidad organoléptica y microbiológica.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	LATA
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 CONDENSADA**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE CONDENSADA**
Calidad	NTC 879 Resolución 2310 de 1986
Generalidades	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares
Requisitos Generales	Color amarillo cremoso, sabor lácteo. Sabor: Dulce característico del producto Olor: Característico del producto Aspecto: Cremoso, consistente, espeso.
Requisitos Específicos	Su contenido nutricional debe ser el siguiente en 100 g: Componentes Valor Proteína (g) 6.6 a 8.3 Grasa (g) 8.0 a 8.5 Carbohidratos (g) 56,0 a 60.0 Calorías (Kcal) 322,4 min Organoléptico sin observaciones negativas
Empaque y Rotulado	El producto debe ser envasado lata que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias toxicas, sistema foiltermo sellado y tapa de rosca plástica. El rotulado debe cumplir la Resolución Ministerio de Protección Social No 5109/05
Presentación	LATA X 500G
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	Polvo producto de la deshidratación de leches enteras, parcialmente descremada previamente higienizada de vaca o de otros mamíferos.
Requisitos Generales	El producto debe presentar color blanco-amarillento homogéneo característico. Debe presentar olor y sabor característico. Debe estar exento de sabores extraños.
Requisitos Específicos	No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. La leche en polvo se clasifica de acuerdo con sus contenidos
Empaque y Rotulado	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 poli
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	**LECHE EVAPORADA ENTERA X 375 ML**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE EVAPORADA ENTERA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La leche evaporada es un concentrado de leche que soporta grandes periodos de almacenamiento debido a la evaporación de un 60% del agua existente en la leche cruda. Su nombre real es el de leche parcialmente evaporada o semi-evaporada ya que se le ha quit
Requisitos Generales	En la actualidad este producto se emplea en la repostería casera. El periodo de almacenamiento de la leche evaporada puede ir desde semanas hasta meses, dependiendo de los procesos, su contenido añadido y la proporción de grasa, por tanto, de la marca del
Requisitos Específicos	La leche evaporada entera es un tipo de leche que contienen 8,40 gramos de proteínas, 8,09 gramos de carbohidratos, 9,40 gramos de grasa y 8,09 gramos de azúcar por cada 100 gramos, aportando 151 calorias a la dieta. Entre sus nutrientes también se encuen
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	LATA
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 LIQUIDA LARGA VIDA**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE LIQUIDA LARGA VIDA**
Calidad	NTC – 3856
Generalidades	Leche Ultrapasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura.
Requisitos Generales	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
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	BOLSA POR 1100ML
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 FRESCA**
Calidad	**N.T.C. 1807**
Generalidades	Obtenida mediante el controlado proceso de fermentación, separación y concentración atreves de filtros al vacío que otorga una gran actividad y eficiencia fermentativa.
Requisitos generales	Apariencia: Color café claro, Olor ligeramente fuerte, Sabor harina, PH 6.0-6.2, Textura rustica.
Requisitos Específicos	Se presenta en barras de 500 Gr y su empaque debe ser de un material atoxico inalterable al contacto con el producto.
Empaque y rotulado	Mantenerse en refrigeración. A 5gr.c.
Presentación	Barra de 500 Gr. Con ficha técnica.
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 INSTANTANEA**
Nombre Comercial del Producto	**LEVADURA INSTANTANEA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto instantaneo, utilizado para panadería, pastelería y galletería, la levadura de panadería es un producto puro obtenido a partir de la fermentación controlada en un medio nutritivo adecuado de la saccharomyces cerevisae, sometido a un poceso de sec
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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 delProducto	LICOR DE CACAO
Nombre Comercial del Producto	LICOR DE CACAO BLANCA
Código UNSPSC	50202200
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud - Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social –Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplirpara la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombia NTC1035 Bebidas alcohólicas. Cremas Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 –Envases de vidrio para bebidas alcohólicas
Generalidades	La Crema de Cacao es un dulce licor de chocolate elaborado principalmente a partir de granos de cacao y vainilla.
Requisitos Específicos	Graduación alcoholimétrica: Máximo 25° Sabor cacao, color caramelo, densidad suave
Empaque yrotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. . Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. El rotulo debera indicar fecha de vencimiento.
Presentación	BOTELLA X 750 C.C.

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	CREMA DE CAFÉ
Nombre Comercial del Producto	LICOR DE CAFÉ
Código UNSPSC	50202200
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombia NTC 1035 Bebidas alcohólicas. Cremas Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas
Generalidades	La Crema de Cacao es un dulce licor de cafe elaborado principalmente apartir de granos de cafe y vainilla.
Requisitos Específicos	Graduación alcoholimétrica: Máximo 25° Sabor cafe, color negro, densidad suave
Empaque yrotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, ysellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. El rotulo debera indicar fecha devencimiento.
Presentación	Botella en vidrio x 750 cc. Unid

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	LICOR DE MENTA
Nombre Comercial del Producto	LICOR DE MENTA
Código UNSPSC	50202200
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombia NTC 1035 Bebidas alcohólicas. Cremas Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas
Generalidades	La Crema dementa es un dulce licor de menta elaborado principalmente a partir de granos de menta y vainilla.
Requisitos Específicos	Graduación alcoholimétrica: Máximo 25° Sabor menta, color verde Esmeralda, densidad suave
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. El rotulo debera indicar fecha de vencimiento.
Presentación	Botella de Vidrio por 750cc. Unid

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	**LONGANIZA**
Nombre Comercial del Producto	**LONGANIZA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La longaniza es un embutido largo, relleno de carne de cerdo picada.
Requisitos Generales	Está compuesto por el intestino de cerdo relleno de una mezcla de carne picada condimentada con especias. En muchos lugares, se ha sustituido la tripa (intestino) natural de cerdo, por una envoltura sintética. Se caracteriza por ser un embutido largo y an
Requisitos Específicos	Es una mezcla de aditivos e ingredientes en polvo para uso alimentario industrial en la elaboración del embutido picado crudo "longaniza fresca".
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**LLUVIA DE CHOCOLATE**
Nombre Comercial del Producto	**TOPPING LLUVIA DE CHOCOLATE**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto de confitería, elaborado de chocolate con frma de lluvia, ideal para tortas, galletas, cupcakes y pops, crea el detalle perfecto para tus cupcake
Requisitos Generales	La lluvia de chocolate son pequeñas tiras de chocolate, elaboradas a partir de azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, almidón de maiz, emulsificante (lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio).
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%.. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**MAIZ DULCE EN LATA X 250 GRAMOS**
Nombre Comercial del Producto	**MAIZ DULCE EN LATA**
Calidad	NTC 366
Generalidades	Granos enteros de la especie Zea mayz. Se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos. El maíz importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen. Puede ser dentado o duro, blanco o amarillo
Requisitos Generales	Se designara por el tipo, color y grado. No debe poseer olores objetables No debe contener residuos de material tóxico No debe presentar infestación ni infección
Requisitos Específicos	Humedad 14.0 % Máxima Impureza 1.0 % Máxima Aflatoxinas 20 ppb Máximas El maíz debe encontrarse dentro de las tolerancias de peso específico, daños y grano partido contenidos en la NTC 366. Para negociaciones sobre maíz importado aplicarán las normas de c
Empaque y Rotulado	Se debe comercializar a granel o en sacos de material apropiado que permitan el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasione pérdidas del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del Ministerio de Protección Social
Presentación	UNIDAD
Imagen De Referencia	

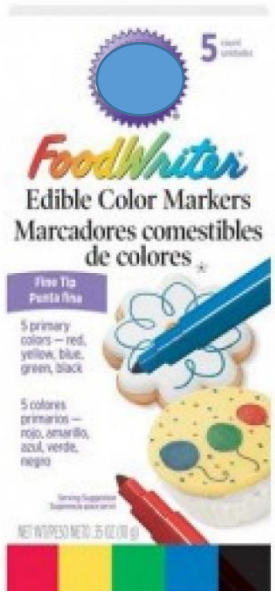
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Sistema Integrado de Gestión
Proceso Gestión Contractual
Ficha Técnica de Producto

Nombre del Producto	**MANI**
Nombre Comercial del Producto	**MANI**
Calidad	NTC 748
Generalidades	Grano procedente de cualquier variedad de la espec Arachis hypogaea, y conocido popularmente com maní, cacahuate, el maní es una planta anual de familia de los guisantes, cuyos frutos, de tip legumbre se considera como un "fruto seco", de est fruto se obt
Requisitos Generales	Color: que sea uniforme característico de producto Olor y sabor: característico Apariencia: firme seco y duro El maní debe estar exento en cualquiera de los grados de clasificación de colores objetables o residuos de sustancias toxicas o que este infectad
Requisitos Específicos	Humedad: 9.0% máximo. Maní sin cascara Humedad: 10% máximo. Maní con cascara Limite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 748. Debe cumplir con los
Empaque y Rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímica
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	**MANTEQUILLA PURA**
Nombre Comercial del Producto	**MANTEQUILLA PURA**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. NTC 734
Generalidades	Mantequilla es el producto graso higienizad obtenido a partir de la crema de leche fresc adicionado o no de cultivos lácticos específicos sometidos a proceso de batido..
Requisitos Generales	La mantequilla debe presentar: Olor: Característico, libre de rancidez. Color: crema, característico del producto. La mantequilla no higienizada sólo podrá utilizarse como ingrediente en preparados alimenticios, Industriales o culinarios que se
Requisitos Específicos	La mantequilla debe cumplir con los siguiente requisitos: Materia grasa %m/m: 80% mínimo Humedad: 16% máximo. Sólidos lácteos no grasos % mlm, 2,0%máximo Cloruro de sodio %m/m: 3,0% máximo. Índice de Reichert-Meissel : 22-32 Prueba de Kreiss: negativa Pru
Empaque y Rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transpo
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	**MARCADORES COMESTIBLES PARA DECORAR (COLOR NEGRO, ROJO, AZUL, AMARILLO)**
Nombre Comercial del Producto	**MARCADORES COMESTIBLES PARA DECORAR (COLOR NEGRO, ROJO, AZUL, AMARILLO)**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Marcadores comestibles para decorar fondant, dibujar detalles, delinear diseños. Crea líneas finas y puntos.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**MARGARINA**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA**
Calidad	Cumplir con la NTC 241 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud.
Generalidades	Margarina, toda grasa alimenticia simple o compuesta, de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o animal que o por una mezcla de ambas, con o sin aceites o grasas hidrogenadas, leche entera o
Requisitos Generales	El color debe ser crema o amarillo uniforme Se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente y en el Codex Alimentarius. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestació
Requisitos Específicos	Color, sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto- Cumplir con la NTC 241 - La margarina debe cumplir con los siguiente requisitos: - Hu
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado en bolsa y protegido en caja - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámet
Presentación	CAJA POR 30 LIBRAS
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**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA**
Calidad	Cumplir con la NTC 241 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud.
Generalidades	Margarina, toda grasa alimenticia simple o compuesta, de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o animal que o por una mezcla de ambas, con o sin aceites o grasas hidrogenadas, leche entera o
Requisitos Generales	El color debe ser crema o amarillo uniforme Se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente y en el Codex Alimentarius. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestació
Requisitos Específicos	Color, sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto- Cumplir con la NTC 241 - La margarina debe cumplir con los siguiente requisitos: - Hu
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado en bolsa y protegido en caja - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámet
Presentación	LIBRAS
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	**MAYONESA**
Nombre Comercial del Producto	**MAYONESA**
Calidad	Cumplir con NTC 1756
Generalidades	Salsa proveniente de la emulsión semisólida de aceites vegetales comestibles refinados, yema de huevo y/o huevo entero, jugo de limón, vinagre, sal, edulcorantes naturales y otras especias, condimentos y hierbas aromática
Requisitos Generales	Consistencia semisólida, suave y cremosa - Bajo contenido de Grasa, mínimo 60 %, acidez máximo 0.5 % La mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas Aspecto: Masa homogénea sin separación de fases Color: Blanco al amarillo pálid
Requisitos Específicos	La mayonesa debe tener consistencia y color uniformes, sin separación de fases. El producto envasado, no debe presentar un anillo de coloración más oscuro en el cuello del envase. La mayonesa debe cumplir con los siguiente requisitos: - Gomas: Negativo -
Empaque y Rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes, con cierre hermético, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetr
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	**MEZCLA EN POLVO PARA CREMA CHANTILLY**
Nombre Comercial del Producto	MEZCLA EN POLVO PARA CREMA CHANTILLY
Calidad	**NTC 409**
Generalidades	Mezcla en polvo que permite un almacenamiento cómodo y mayor vida útil. Su color, textura, aroma y sabor siempre son estables y uniformes. Producto a base de caseína que no deja sensación de grasa en la boca. Producto versátil que se puede incluir en gran variedad de preparaciones Delicioso y balanceado sabor a vainilla.
Requisitos Generales	
Requisitos Específicos	• Repostería • Heladería • Panadería
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
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	**MEZCLA PARA BUÑUELOS**
Nombre Comercial del Producto	**MEZCLA PARA BUÑUELOS**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto elaborado a partir de la mezclas de harinas
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**MEZCLA PARA PANDEYUCA**
Nombre Comercial del Producto	**MEZCLA PARA PANDEYUCA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El almidón o fécula de yuca, es el producto obtenido por lamolienda húmeda de la yuca (manihot esculenta crantz),
Requisitos Generales	Mezcla de almidones naturales, lista para preparar pan de yuca. • Facilidad y seguridad en la preparación. • Buen rendimiento y crecimiento.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**MIEL DE ABEJAS**
Nombre Comercial del Producto	**MIEL DE ABEJAS**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La miel de abejas es un endulzante natural para uso en la industria alimenticia, producido por las abejas a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores de plantas.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**MIGA DE PAN**
Nombre Comercial del Producto	**MIGA DE PAN**
Calidad	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363
Generalidades	Pan molido o pan rallado es pan duro (generalmente seco de varios días o puede ser secado en horno) que ha sido finamente picado mediante un rallador. Su textura harinosa se emplea en la elaboración de diferentes platos y alimentos en forma de "rebozado",
Requisitos Generales	El producto, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de hari
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir el pan molido: pH.: 4.8 mínimo 6.0 máximo Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. Salmonella en 25g: ausencia. El pan debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1363.
Empaque y Rotulado	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministe
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	**MORCILLA**
Nombre Comercial del Producto	**MORCILLA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La morcilla es un embutido a base de sangre cocida, generalmente de cerdo, de color caoba oscuro.
Requisitos Generales	Suele mezclarse con grasa de cerdo, y además, contiene algún otro ingrediente no cárnico para aumentar su volumen, como arroz u otros cereales, miga de pan o cebolla
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**MOSTAZA**
Nombre Comercial del Producto	**MOSTAZA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La mostaza hace referencia generalmente al condimento envasado con apariencia externa pastosa y de sabor picante que se elabora de las semillas de varias plantas del género Sinapis, familia de las crucíferas, que también incluye las coles y los nabos.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**MOSTAZA DIJON**
Nombre Comercial del Producto	**MOSTAZA DIJON**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La mostaza de Dijon es una mostaza francesa. Se denomina así por haberse producido históricamente en la región de Borgoña cuya capital es Dijon.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**MUTE COCIDO**
Nombre Comercial del Producto	**MUTE COCIDO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Mute es el nombre genérico para distintos granos o legumbres cocidos en agua, consumidos en varias zonas del continente americano.
Requisitos Generales	En Colombia se conoce como maiz pelado
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**NORI ALGA X PQ 15 UNIDADES**
Nombre Comercial del Producto	**NORI ALGA X PQ 15 UNIDADES**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Nori es un término japonés usado para referirse a variedades comestibles de alga marina de las diversas especies de alga roja Porphyra, yezoensis y la P. tenera. También se usan otros tipos diferentes de alga, incluyendo algunas cianobacterias
Requisitos Generales	Es una de las algas más populares del mundo entero. Esto se debe a que el sushi la ha popularizado por el mundo, ya que es la que se emplea en su preparación.
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**NUECES**
Nombre Comercial del Producto	**NUECES**
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La nuez, cuyo nombre científico es Juglans regia, es un fruto oleaginoso seco obtenido como semilla De alto valor nutritivo, este fruto es rico en proteínas, minerales, vitaminas del grupo B, oligoelementos, fibra aceites, lecitina y ácidos grasos omega 3
Requisitos Generales	Sabor: característico del producto. Color: característico de la variedad. Apariencia: firme, y duro, puede ser seco. Las nueces deben estar exento olores objetables o residuos de sustancias toxicas o que este infectado. Debe estar exento de impurezas sust
Requisitos Específicos	La nuez fresca contiene 20% de agua y la seca 3 a 5%. La nueces, tienen un 90% son ácidos grasos insaturados (mono y poliinsaturados). Las nueces frescas o secas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Má
Empaque y Rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímica
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	**NUEZ MOSCADA**
Nombre Comercial del Producto	**NUEZ MOSCADA**
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Nuez moscada (Myristica fragrans, H) Moscadero, semillas desprovistas del arilo, y recubiertas a vece de una delgada cobertura de cal. Pertenece a la familia de las Myristicaceae (Miristicáceas).
Requisitos Generales	La nuez moscada presenta un: Aroma: es rico, cálido y fresco y muy aromático Sabor: es picante y con mucha fuerza aromática. Tamaño: similar a un dedal, Color: marrón oscuro, Forma de huevo y está ligeramente estructurada. Apariencia: firme seco y duro La
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%.mínimo Limite
Empaque y Rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímica
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	**OREGANO SECO**
Nombre Comercial del Producto	**OREGANO SECO**
Calidad	NTC 4423
Generalidades	El orégano, (Origanumvulgare), es una herbáceaperenne aromática del género Origanum, muy utilizada en la cocina meditarránea. Son las hojas de esta planta las que se utilizan como condimento tanto secas como frescas, aunque secas poseen mucho más sabor y
Requisitos Generales	No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Hojas limpias de color verde oscuro, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros. No debe mostrar hojas amarillas (indicativo d
Requisitos Específicos	Seco, color verde, olor característico, Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, m 1,5% Fibra bruta, máximo 25%. El orégano y los productos elaborados a partir del deben cumplir con los re
Empaque y Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaq
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	**PAN MOLDE X 500 GRS**
Nombre Comercial del Producto	**PAN TAJADO**
Calidad	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363
Generalidades	Productos alimenticios resultantes de la fermentación y horneo y mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que puede contener ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente. Se pueden adicionar otros ingredientes a lo
Requisitos Generales	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clas
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contiene de 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su mas
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rot
Presentación	UNIDAD DE 500G
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	**PANELA EN CUADRO**
Nombre Comercial del Producto	**PANELA EN CUADRO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	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	**PANELA**
Nombre Comercial del Producto	**PANELA MOLIDA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto molido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	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	**PAPRIKA**
Nombre Comercial del Producto	**PAPRIKA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo o naranja y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos especialmente el ñora y la paprika
Requisitos Generales	Propiedades: Color rojo característico, sabor picante. Usos: Industria alimentaria: Condimento, colorante y saborizante natural de carnes, embutidos y licores. Además, especia muy valorada para la elaboración de sopas, guisos, polvos al curry, pizzas, Ind
Requisitos Específicos	Color, sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto- Cumplir con la NTC 241 - La margarina debe cumplir con los siguiente requisitos: - Hu
Empaque y Rotulado	Información sobre el manejo: De acuerdo con la norma internacional ISO 780 se utilizan símbolos gráficos para la manipulación de mercancías (pictogramas) en lugar de frases escritas. Las marcas de manipulación deben estar situadas en la esquina superior i
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	**PASTA DE TOMATE**
Nombre Comercial del Producto	**PASTA DE TOMATE**
Calidad	La pasta de tomate es un producto natural obtenido a partir de tomates frescos, sanos y maduros, los cuales son sometidos a un proceso de triturado, cocción, concentrado, pasteurizado y envasado aséptico para asegurar su inocuidad y conservación. Sin adic
Generalidades	La pasta de tomate es un producto natural obtenido a partir de tomates frescos, sanos y maduros, los cuales son sometidos a un proceso de triturado, cocción, concentrado, pasteurizado y envasado aséptico para asegurar su inocuidad y conservación. Sin adic
Requisitos Generales	En su envase original, almacenar a temperatura ambiente. Se recomienda un apilamiento máximo de 4 pallets de altura (4 tambores por cada pallet), según sea el caso, durante el almacenamiento en bodegas. Una vez abierto mantener el producto refrigerado a u
Requisitos Específicos	Cada unidad de producto es rotulada con la siguiente información: Nombre del fabricante, nº de lote, fecha/hora de elaboración, nombre del producto, código del producto, peso neto/bruto, cabezal de envasado, planta de origen, ingredientes, vida útil, reco
Empaque y Rotulado	El proceso de elaboración del producto se desarrolla bajo estrictas normas de higiene, cumpliendo con la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” y “HACCP”.
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	**PASTA FIDEOS**
Nombre Comercial del Producto	**FIIDEOS PARA SOPAS**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055
Generalidades	Producto higienizado, obtenido mediante un proceso tecnológico apropiado, preparado de la extrusión formado y secado apropiado de las diferentes figuras elaboradas a partir de una masa homogénea sin fermentar preparada con agua, y los derivados del trigo
Requisitos Generales	Las pastas alimenticias deben presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (acido láctico)% (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con las requisitos establecidos en la NTC 1055 No se considera
Empaque y Rotulado	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre
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	**PEPINILLO EN TARRO X 400 GRS**
Nombre Comercial del Producto	**PEPINILLO EN VINAGRE**
Calidad	Exquisitos pepinillos en vinagre, elaborados con materias primas de primera calidad, sin conservantes ni colorantes artificiales, bajos en sal.
Generalidades	Los pepinos maduros son escogidos, lavados y salados enteramente y luego se echan en una solución de salmuera con vinagre donde se quedan por varias semanas.
Requisitos Generales	No contendrán anhídrido sulfuroso, sulfitos, bisulfitos o metabisulfitos en cantidades superiores a las señaladas en las listas de tolerancia del organismo competente en sanidad y consumo, aun cuando las hortalizas, verduras o legumbres utilizadas hayan s
Requisitos Específicos	Clase I: Un 10% en número o en peso de pepinillos que no correspondan a las características de la clase, pero que se ajusten a las de la clase II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de dicha clase. Clase II: Un 10% en número o en peso de pepin
Empaque y Rotulado	Envasado en un tarro sellado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
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	**PERLAS DE CHOCOLATE CROCANTE**
Nombre Comercial del Producto	PERLAS DE CHOCOLATE CROCANTE
Calidad	**NTC 40**
Generalidades	Brinda apariencia indulgente y genera apetitosidad Tamaño ideal para todo tipo de decoración Apto para pintar de diferentes colores de polvos nacarados para decorar postres,tortas y bebidas.
Requisitos Generales	Arroz soplado recubierto de chocolate dulce. Textura Crocante y apariencia brillante.Ideal para decorar productos de repostería y pastelería como rollos, toallas y moros. En heladería como topping para helados y ensaladas de frutas. Óptimo para brindar en bebidas como país, malteadas y café.
Requisitos Específicos	• Heladería • Repostería • Panadería
Empaque y Rotulado	De acuerdo a resolución 5109 de 2005
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 delProducto	**PISCO**
Nombre Comercial del Producto	PISCO
Código UNSPSC	50202200
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud - Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lomodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcoholicas.
Generalidades	El Pisco es un aguardiente de uva, fruto de la destilación de mostosfrescos en alambiques que no rectifican el producto. El pisco así obtenido debetener un color transparente o ligeramente ambarino. Tiene variedades o subtipos como Pisco puro, Pisco aromatico, Pisco Mosto verde y Pisco

	acholado
Requisitos Específicos	Graduación alcoholimétrica: Mínimo 38° El producto debe contar con denominación de origen peruano.
Empaque y Rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre otapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado envidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.
Presentación	Botella de Vidrio x 750cc. Unid
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	Levadura química para aligerar las masas y aumentar el volumen de productos horneados Cumplir con la NTC 1582
Generalidades	Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. Fina glanulometría Alto y constante poder de gasificación Doble acción: actúa en el reposo y en el horneo Seguridad de volumen
Requisitos Generales	El producto se debe elaborar con buenas prácticas de manufactura. Se deben inocuos por si mismos en condiciones normales de uso, se deben presentar en forma de polvo. Debe tener color, sabor y aroma característicos del producto
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 1582
Empaque y Rotulado	Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la resolución N° 5109, por la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado del producto y materias primas
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	**PROPIONATO DE CALCIO**
Nombre Comercial del Producto	**PROPIONATO DE CALCIO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Inhibidor de moho, utilizado para panadería y repostería.
Requisitos Generales	Producto sólido, en polvo, de grado alimenticio.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**PUDIN DE VAINILLA**
Nombre Comercial del Producto	**PUDIN DE VAINILLA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Mezcla lista en polvo para postre lácteo con esencia de vainilla
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	SOBRES DE 100G
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	**QUESO AZUL**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO AZUL**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El queso azul es una clasificación general de los quesos de leche de vaca, de oveja y de cabra que tienen en su pasta cultivos de Penicillium añadidos al producto final y que proporcionan un color entre el azul y el gris-verdoso característico debido a lo
Requisitos Generales	La característica general de este grupo de quesos es que poseen todos un fuerte sabor tendente a ser picante y algo salado, el olor es generalmente fuerte. Suelen tener una textura suave que los convierte en ideales para untar, a veces se funden y se sirv
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**QUESO BRIE**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO BRIE**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Es un queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Se denomina así por la región geográfica francesa de la cual procede, la Brie
Requisitos Generales	La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro. La textura es cremosa y el sabor delicado, aunque éste va adquiriendo un sabor más fuerte conforme madura.
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**QUESO CAMPESINO**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO CAMPESINO**
Calidad	NTC-750 Resolución 1804 de 1989 Resolución 2310 de 1986
Generalidades	Producto fresco higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco. Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso p
Requisitos Generales	Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar e
Requisitos Específicos	Materia grasa en extracto seco 45% mínimo Humedad 55% máximo Sal 4% máximo Organoléptico sin observaciones negativas pH de 5 a 5,3 El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológ
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en bolsa Plástica grado alimentario 1 termo formable. El rotulado de cumplir en lo enunciado en la Norma técnica 512- 1, con nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), número de lote de producció
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	**QUESO COSTEÑO**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO COSTEÑO**
Calidad	Resolución 2310 de 1986 Resolución 1804 de 1989 NTC 750
Generalidades	Es un queso blanco, higienizado sin madurar, duro, fresco elaborado con leche pasteurizada con un contenido de grasa mayor al 3%, con un periodo de salado de 2 horas y prensado con 20 veces el peso del queso por 2 horas, para su conservación debe mantener
Requisitos Generales	Producto lácteo de color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. El queso costeño picado no se deshace fácilmente, puede tener algunos ojos (orificios circulares), presentar textura dura y seca,
Requisitos Específicos	Color : blanco Sabor: salado.(queso no ácido se detecta un sabor ácido oscilando ente débil y moderado) Humedad: 49% mínimo 56% máximo. El queso fresco para consumo humano no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamien
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	**QUESO CREMA X 450 GRS**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO CREMA X 450 GRS**
Calidad	NTC-4979 Resolución 1804 de 1989 Resolución 2310 de 1986
Generalidades	Producto fresco semigraso, untable higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies apta
Requisitos Generales	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia blanda suave y cremosa no sólida para untar. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como semigraso. Los quesos deben estar exentos de gra
Requisitos Específicos	El queso crema fresco, no podrá estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice Características organolépticas acordes con los requisitos generales. El
Empaque y Rotulado	Vaso de poliestireno de alto impacto con resina especial, foil de aluminio termosellado, y tapa de poliestireno alto impacto sellado herméticamente con foil de aluminio. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercia
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	**QUESO DE BUFALA**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO DE BUFALA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El queso de búfala a aquel alimento que es elaborado en base a la leche de búfala o búfalo.
Requisitos Generales	Queso fresco y muy cremoso.
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamien
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	**QUESO DOBLE CREMA**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO DOBLE CREMA EN BLOQUE**
Calidad	NTC-750 Resolución 1804 de 1989 Resolución 2310 de 1986
Generalidades	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada provenient
Requisitos Generales	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, var
Requisitos Específicos	Queso de consistencia firme, flexible y de pasta hilada, cremoso suave, sin babosidades. Producto que después de su fabricación está listo para el consumo. El queso doble crema tiene un contenido de humedad máximo de55% y de materia grasa en extracto seco
Empaque y Rotulado	Mantenerse refrigerado 0 a 4 grados centígrados. En condiciones de temperatura 21 días. Liberación inmediata. El producto debe ser empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. El rotulado debe cumplir con la Norma técnica 512-1, con el no
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	**QUESO DOBLE CREMA**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO DOBLE CREMA TAJADO**
Calidad	NTC-750 Resolución 1804 de 1989 Resolución 2310 de 1986
Generalidades	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada provenient
Requisitos Generales	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, var
Requisitos Específicos	Queso de consistencia firme, flexible y de pasta hilada, cremoso suave, sin babosidades. Producto que después de su fabricación está listo para el consumo. El queso doble crema tiene un contenido de humedad máximo de55% y de materia grasa en extracto seco
Empaque y Rotulado	Mantenerse refrigerado 0 a 4 grados centígrados. En condiciones de temperatura 21 días. Liberación inmediata. El producto debe ser empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. El rotulado debe cumplir con la Norma técnica 512-1, con el no
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	**QUESO ENMENTAL**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO ENMENTAL**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El emmental es un queso suizo, parecido al queso gruyer, elaborado exclusivamente con leche de vaca y que se reconoce fácilmente por sus agujeros.
Requisitos Generales	Es un queso semi-duro. Tiene una sabrosa textura y un sabor suave. La corteza es de color amarillo y la pasta es de color marfil a amarillo pálido.
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamien
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	**QUESO FRESCO**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO FRESCO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El queso fresco o queso blanco es un tipo de queso blando, es decir retiene gran parte del suero y no tiene proceso de maduración o refinado.
Requisitos Generales	Producto elaborado con leche, suero y sal, con un proceso de prensado suave
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamien
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	**QUESO GRUYER**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO GRUYER**
Calidad	NTC-4317 Resolución 1804 de 1989 Resolución 2310 de 1986
Generalidades	Es un queso de pasta cocida, semi-dura o dura prensada y ligeramente cremoso elaborado con leche de vaca. La corteza tiene consistencia dura, de aspecto grasiento y color amarillo dorado a pardo. El queso puede presentar ojos (orificios) redondos, en núme
Requisitos Generales	Consistencia: dura Textura: compacta, quebradiza y granulosa Color: amarillo dorado a pardo en la corteza Sabor: salado levemente picante según el grado de maduración. Costra o cubierta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiad
Requisitos Específicos	El Gruyere es un queso maduro, seco, consistente y duro, de sabor dulzón y fuerte. Se identifica por su aroma picante. Tienes una corteza rigurosa de amarillo oscuro, su paste es de marfil, con presencia de pocos ojos redondos si es que los tiene. Debe s
Empaque y Rotulado	En bloque, Empacado al vacio. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso aprox., y numero de lote.
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	**QUESO MANCHEGO**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO MANCHEGO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El Queso Manchego es un queso de pasta prensada. Realizado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días. Para quesos de peso igual o inferior a 1,5 kg y de 60 días, para el resto de formatos de queso manchego, y llegando a
Requisitos Generales	Tiene forma de cilindro con caras sensiblemente planas, de una altura máxima de 12 cm, y diámetro máximo de 22 cm. Cada pieza pesará como mínimo 400 g, y como máximo, 4 kg. El extracto seco es de un mínimo de 55%, mientras que la materia grasa es de un mí
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamien
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	**QUESO PARMESANO X250**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO PARMESANO X250**
Calidad	NTC-4320 Resolución 1804 de 1989 Resolución 2310 de 1986
Generalidades	Producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Está compuesto por leche parcialmente descremada,
Requisitos Generales	Consistencia: dura Costra o cubierta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no. El queso parmesano no posee orificios denominados ojos, aunque eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños. El aroma es e
Requisitos Específicos	Materia grasa en extracto seco de 32% Humedad máxima de 40% Queso maduro en cava, de pasta cocida y duro. Tiene gusto suave característico y no muy ácido, graso y olor neutro, ligeramente salado, no picante, agradable, estimulante del apetito. Su olor es
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamien
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	**QUESO TILSIT**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO TILSIT**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Queso Tilsit o también Queso Tilsiter es un queso de color amarillo semisuave, creado a mediados del siglo XIX por artesanos suizos procedentes de Emmental en Prusia Oriental
Requisitos Generales	El Tilsiter se elabora de leche pasteurizada de vaca, posee un contenido graso que oscila entre 30 hasta el 60%. El Tilsiter es un queso con textura consistente firme/semiduro madurado de conformidad. El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o ma
Requisitos Específicos	El queso rallado, se empaca en bolsas plásticas, laminadas, multicapa de alta barrera, termoselladas e impresas. El queso se empaca con atmósfera modificada, remplazando el aire por nitrógeno, con el fin de preservar mejor el producto. Además el empaque i
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamien
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	**RAIZ CHINA**
Nombre Comercial del Producto	**RAIZ CHINA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	na raíz china, perteneciente a la familia de las 'Rhizoma gastrodine', empleada en el país oriental para tratar mareos, dolores de cabeza e infartos isquémicos durante cientos de años, parece ahora ser eficaz en pacientes con demencia vascular
Requisitos Generales	Raices frescas y sanas, aptas para consumo humano
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamien
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	**RON**
Nombre Comercial del Producto	**RON BLANCO**
Código UNSPSC	50202200
Calidad	NTC - 278 Contenido de alcohol a 20° C Mínimo 35 Acidez total Máximo 1.000
Generalidades	Ron: aguardiente obtenido por destilación especial de mostos fermentados del zumo de la caña de azúcar, sus derivados o subproductos, y no se priva de los principios aromáticos a loa cuales debe sus características específicas, se madura mínimo seis meses en recipientes de roble, de forma que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos.
Requisitos Específicos	El ron debe cumplir con los parámetros establecidos en la NTC 287 en cuanto a contenido de alcohol, extracto seco total, acidez total, acidez volátil, aldehídos y ésteres
Empaque y rotulado	El ron se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Tapados y sellados de manera que aseguren su calidad durante el transporte y almacenamiento. Cuando los envases son de vidrio deben cumplir con la norma correspondiente. El rotulado debe cumplir con la legislación vigente para empaque y rotulado de bebidas alcohólicas
Presentación	Botella de Vidrio x 1000ml. Unid
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	**SABOR CAFÉ LIQUIDO**
Nombre Comercial del Producto	**SABOR CAFÉ LIQUIDO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Saborizante de café usado en la industria de gastronomía, panadería y repostería
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	FRASCO X 250 ML
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	**SABOR LIMON**
Nombre Comercial del Producto	**SABOR LIMON**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Saborizante de limón usado en la industria de gastronomía, panadería y repostería
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**SAL COMUN EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO**
Nombre Comercial del Producto	**SAL COMUN EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano (Cloruro de Sodio) cristalino, es un sólido blanco, incoloro, higroscópico y altamente soluble.
Requisitos Generales	Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano debe cumplir el Decreto 547 / 1996 del Min. Salud
Requisitos Específicos	• Contenido de yodo (Como yoduro) (mg/Kg) 50-100 • Granulometría Malla 20 (%) 80 • Granulometría Malla 70 (%) 10
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**SAL MARINA**
Nombre Comercial del Producto	**SAL MARINA**
Calidad	NTC 603
Generalidades	La sal mineralizada es el producto empleado en la alimentación animal, el cual es la mezcla formada por cloruro de sodio, calcio, fosforo, con la adición de macroelementos indispensables en la nutrición animal como cloro, calcio, fosforo, magnesio potasio
Requisitos Generales	No debe contener impurezas orgánicas, arena entre otros. Color: blanco Solubilidad: altamente soluble en agua Textura: granulada en forma de polvo o en solido granulado en forma de bloque. El contenido de minerales estará determinado por especie y etapa p
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de las sal mineralizada: Humedad % m/m : 5 % máximo Fluor, con respecto al fosforo, mg/kg (ppm) : 1 parte por 100 partes de fosforo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 603
Empaque y Rotulado	Los empaques deben ser de un material, inalterable al contacto con el producto y debe garantizar su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la NTC 421..
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	**SAL PARRILLERA**
Nombre Comercial del Producto	**SAL PARRILLERA**
Calidad	NTC 603
Generalidades	La sal parrillera es un tipo de sal que no ha pasado por el proceso de refinado, es gruesa y es la ideal para salar carnes, pollos y pescados que van a ser asados en la parrilla.
Requisitos Generales	No debe contener impurezas orgánicas, arena entre otros. Color: blanco Solubilidad: altamente soluble en agua Textura: granulada en forma de polvo o en solido granulado en forma de bloque. El contenido de minerales estará determinado por especie y etapa p
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de las sal mineralizada: Humedad % m/m : 5 % máximo Fluor, con respecto al fosforo, mg/kg (ppm) : 1 parte por 100 partes de fosforo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 603
Empaque y Rotulado	Los empaques deben ser de un material, inalterable al contacto con el producto y debe garantizar su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la NTC 421..
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	**SALAMI**
Nombre Comercial del Producto	**SALAMI ITALIANO**
Calidad	Calidad Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325
Generalidades	Salami es un derivado cárnico procesado, crudo, curado y madurado, embutido, elaborado con base en carne de bovino, cerdo, grasa, o mezcla de ellos y que en su superficie de corte exhibe trozos de carne y grasa visibles, elaborado con ingredientes y aditi
Requisitos Generales	La carne empleada para elaborar salami debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color
Requisitos Específicos	Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del
Empaque y Rotulado	El salami industrial debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados
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	**SALCHICHA RANCHERA**
Nombre Comercial del Producto	**SALCHICHA RANCHERA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Salchichas producto cárnico embutido escaldado a base de carne de res y de cerdo. Utilizado para consumo directo o como parte de la preparación de otros alimentos
Requisitos Generales	Sabor: característico del producto. Color: característico de la variedad. Apariencia: firme
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar refrigerado
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**SALSA DE CARAMELO X BOT 750 ML**
Nombre Comercial del Producto	**SALSA DE CARAMELO X BOT 750 ML**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La salsa de caramelo es una salsa hecha de agua caliente y azúcar en un nivel bajo de temperatura hasta que el azúcar se disuelve y se "carameliza", cambiando el color a marrón de oro.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	BOTELLA
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	**SALSA DE CHOCOLATE**
Nombre Comercial del Producto	**SALSA DE CHOCOLATE**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Salsa de chocolate para decoración o acompañamiento en helados postres, budines, flanes, tortas, queques, compotas de fruta producto elaborado en base de azúcar, cacao.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	FRASCO X 500 APROX
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 delProducto	**SALSA DE MORA**
Nombre Comercial del Producto	**SALSA DE MORA**
Código UNSPSC	**50202300**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Mora para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 del Ministerio de Proteccion Social
Generalidades	Es un tipo de condimento que suele añadirse a ciertas preparaciones culinarias con el objeto de aumentar el sabor y aroma a mora.
Requisitos Específicos	Se compone de Mora, agua, mantequilla, azucar, conservantes, homogenizantes
Empaque yrotulado	Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuosy resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109del 2005
Presentación	Botella plástica x 1000ml. Unid

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	**SALSA DE TOMATE**
Nombre Comercial del Producto	**SALSA DE TOMATE DE PRIMERA CALIDAD**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto obtenido por la mezcla y cocción de tomates frescos, agua, emulsificantes, sal, especias y otros ingredientes según la clase de salsa que se desee preparar.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**SALSA INGLESA GALON**
Nombre Comercial del Producto	**SALSA INGLESA GALON**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Condimento líquido fermentado ampliamente usado como saborizante de salsas (sobre todo en la cocina inglesa). Se elabora de vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, salsa soja, pimentón, tamarindo, anchoas, cebollas, clavo de olor y ajo. Se considera un ref
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**SALSA SOYA GALON**
Nombre Comercial del Producto	**SALSA SOYA GALON**
Calidad	La salasa de soya es un condimento, producido al fermentar semillas de soya con los hongos Aspergillus oryzae o Aspergillus sojae.
Generalidades	La salsa de soja fabricada con agua, soja, trigo y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos.
Requisitos Generales	Sabor : Salado, agrio, con regusto agradable Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas visibles.
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar a temperatura ambiente
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**SALSA TABASCO X 175 GR**
Nombre Comercial del Producto	**SALSA TABASCO X 175 GR**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La salsa Tabasco es una famosa salsa picante de origen estadounidense de sabor picante, se prepara con chile tabasco rojo, vinagre, agua y sal, macerados en barriles de roble.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	FRASCO
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	**SALVADO INTEGRAL DE TRIGO**
Nombre Comercial del Producto	**SALVADO INTEGRAL DE TRIGO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto obtenido de la molienda del trigo(cáscara exterior fibrosa el grano de trigo),
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Imagen De Referencia	
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

Nombre del Producto	**SEMILLAS DE CHIA**
Nombre Comercial del Producto	**SEMILLAS DE CHIA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Semillas de chia, de forma ovalada y tamaño pequeño de aproximadamente 1,5mm de ancho por 2mm de largo. El color es de castaño oscuro a pardo
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**SEMILLAS DE QUINOA**
Nombre Comercial del Producto	**SEMILLAS DE QUINOA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Semillas de quinoa, de forma redonda y lisa, de tamaño pequeño, aproximadamente de 2mm de diametro. El color varia de blanco, a rojo, rosado, naranja, marron o negro
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**STEVIA**
Nombre Comercial del Producto	**STEVIA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La stevia es utilizada como sustituto del azúcar, gracias a sus hojas, que contienen una sustancia 15 veces más dulce que el azúcar de mesa o refinado. Además, el edulcorante natural de la stevia no aporta calorías al organismo
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**TEQUILA**
Nombre Comercial delProducto	**TEQUILA**
Código UNSPSC	50112000
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud • Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 4676 –Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Generalidades	El Tequila es un aguardiente regional obtenido por la destilación de mostos fermentados de maguey tequilano, de acuerdo con las reglamentaciones del gobierno mexicano. De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el Tequila se clasifica en una de las siguientes clases: • Blanco o Plata. • Joven u Oro. • Reposado. • Añejo. • Extra añejo.
Requisitos Específicos	Graduación Alcoholimetría: Mínimo 35° TEQUILA Blanco o Plata.
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con elCapítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.
Presentación	Botella de Vidrio x 1000ml. Unid.OJO ES 750ML

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	**TITURA DE CARAMELO X 600 GRS**
Nombre Comercial del Producto	**TITURA DE CARAMELO X 600 GRS**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Compuesto viscoso oscuro obtenido por la caramelizarían del azúcar. Aporta color a productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería.
Requisitos Generales	• Alta concentración de color. • Se incorpora fácilmente a los demás ingredientes. • Óptima viscosidad.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	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	**TOPPIN DE DECORACIÓN TIPO AMBIENTE**
Nombre Comercial del Producto	**TOPPIN DE DECORACIÓN**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Los toppings son salsas listas para usar en platos, pasteles y repostería. Sus aplicaciones pueden ser: Decoración de pasteles. Mousses.
Requisitos Generales	Debe ser tipo ambiente, es decir que se mantiene estable a temperatura ambiente. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**TORTILLA DE HARINA**
Nombre Comercial del Producto	**TORTILLA DE HARINA**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La tortilla de harina o tortilla de trigo es un pan aplanado de harina de trigo, sin levadura, similar al roti de la India.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**TORTILLA DE MAIZ**
Nombre Comercial del Producto	**TORTILLA DE MAIZ**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Una tortilla de maíz es un alimento hecho con maíz nixtamalizado de forma circular y aplanado. Es una preparación de origen precolombino. Se consume como acompañante de los alimentos, para envolverlos o como la base de algunas recetas como los tacos, las
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**TRIGO AMERICANO N 1**
Nombre Comercial del Producto	**TRIGO AMERICANO N 1**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Este cereal es el de mayor consumo a nivel mundial y se emplea en diferentes preparaciones culinarias y panadería.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**TRIPLE SEC**
Nombre Comercial del Producto	**TRIPLE SEC**
Código UNSPSC	42211900
Calidad	Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud • Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 1245 • Bebidas alcohólicas. Aperitivos Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcoholicas.
Generalidades	Licor elaborado por destilación de pieles de naranjas amargas (Citrus Curassaviensis) maceradas en alcohol y azúcar.
Requisitos Específicos	Es un licor dulce en sabor, con un toque de sabor a naranja
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.
Presentación	BOTELLA 750 CC Unid.

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	**UVA PASA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO**
Nombre Comercial del Producto	**UVA PASA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO**
Calidad	NTC 4931
Generalidades	Se denomina pasa, uva pasa o pasa de uva a la uv seca, o al producto preparado con uvas sanas de variedades que se ajustan a la características de Vitis vinfera L., la uva o parte de la misma se deshidratada, proceso que consiste en removerle parcialmente
Requisitos Generales	Características de la organolépticas uva pasa: Color: negro azulado. Sabor: dulce característico de la uva pasa. Olor: propio de la fruta. La uva pasa puede o no contener semilla. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe est
Requisitos Específicos	Las uvas pasas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4931. Si la uva pasa está cubierta, el chocolate debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-792 En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio
Empaque y Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permi
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	**VERMOUTH BANCO**
Nombre Comercial del Producto	**VERMOUTH BLANCO**
Código UNSPSC	**50202200**
Calidad	El vermú o vermut (del francés " vermout" o "vermouth" y éstos del alemán "wemut", " ajenjo") es un licor servido durante los aperitivos que está compuesto de vino blanco ajenjo y otras sustancias amargas y tónicas.Estosvinos son típicamente europeos, con un aroma característico que les da una elegancia particular para un cóctel o aperitivo.
Generalidades	Color blanco caoba con brillos ambarinos. Alta densidad alcohólica y del producto limpio y sin problemas de turbidez. En nariz intenso con notas de madera, hierbas aromáticas y especiadas. Encontramos también notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo. En boca ataque muy alcohólico pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Retrogusto muy largo y original, con intensas notas amargas, quenos hablan de la alta calidad del producto.
Requisitos Específicos	Italia, Graduación Alcohólica 15,0 % vol.
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con elCapítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. El rotulo debera indicar fecha devencimiento
Presentación	Botella de 750 CC

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	**VERMOUTH ROJO**
Nombre Comercial delProducto	**VERMOUTH ROJO**
Código UNSPSC	**50202200**
Calidad	El vermú o vermut (del francés " vermout" o "vermouth" y éstos del alemán "wemut", " ajenjo") es un licor servido durante los aperitivos que está compuesto de vino blanco ajenjo y otras sustancias amargas y tónicas.Estosvinos son típicamente europeos, con un aroma característico que les da unaelegancia particular para un cóctel o aperitivo.
Generalidades	Color rojo caoba con brillos ambarinos. Alta densidad alcohólica y del productolimpio y sin problemas de turbidez. En nariz intenso con notas de madera, hierbas aromáticas y especiadas. Encontramos también notas balsámicas quenos proporcionan un agradable toque amargo. En boca ataque muy alcohólicopero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Retrogusto muy largo y original, con intensas notas amargas, que nos hablan de la alta calidaddel producto.
Requisitos Específicos	Italia, Graduación Alcohólica 15,0 % vol.
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con elCapítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. El rotulo debera indicar fecha de vencimiento
Presentación	Botella de 750 cc. 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	**VINAGRE BALSAMICO**
Nombre Comercial del Producto	**VINAGRE BALSAMICO**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El aceto balsámico es el ingrediente mágico de las ensaladas italianas. Aceto significa vinagre por lo que al hablar del aceto balsámico estamos hablando de un tipo de vinagre de origen italiano, concretamente de la región de Emilia-Romaña, elaborado fund
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
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	**VINAGRE BLANCO**
Nombre Comercial del Producto	**VINAGRE BLANCO**
Calidad	Cumplir con NTC 2188: Vinagre.
Generalidades	Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas. Producto elaborado con agua, vinagre conservantes (metabisulfito de potasio y sulfito.
Requisitos Generales	Transparente, libre de partículas en suspensión, vegetación criptogánica Residuos animales. No puede tener estos residuos Olor propio y sabor ácido no acre
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.Debe tener registro INVIMA. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del minister
Empaque y Rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas. - 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 p
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	**VINAGRE DE ARROZ**
Nombre Comercial del Producto	**VINAGRE DE ARROZ**
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	El Vinagre de arroz es un vinagre suave elaborado a partir del producto de la fermentación del arroz. Su color oscila entre el blanco y el dorado pálido. Es el único vinagre usado en la cocina japonesa, con el que se sazonan numerosos platos como el popul
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y Rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas. - 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 p
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	**VINO BLANCO CHARDONNAY SAUVIGNON**
Nombre Comercial delProducto	**VINO BLANCO CHARDONNAY SAUVIGNON**
Código UNSPSC	50202200
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 1245 – Bebidas Alcoholicas. Vino. Definiciones y clasificación. Norma Técnica Colombiana NTC 1244 – Bebidas Alcoholicas. Vino de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 1588 – Vinos espumosos. Norma Técnica Colombiana NTC 1740 – Vinos licorosos o generosos. Norma Técnica ColombianaNTC 223 – Vinos. Practicas permitidas en la elaboración.Norma Técnica Colombiana NTC 281 – Rotulado de vinos. Norma Técnica Colombiana NTC 708 – Bebidas alcoholicas. Vinos de frutas. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud ¬ Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen
Generalidades	El Chardonnay es la variedad blanca más apreciada, popular y extendida del mundo y el nº 2 tras la Cabernet Sauvignon. Originaria del Borgoña (Francia) se ha adaptado con buenos resultados en lugares muy distintos. El Chardonnay es la cepa preferida para la elaboración de vinos blancos secos, sus características pueden variar desde vinos ricos, gruesos y espesos, adecuados para envejecer en botella, a vinos más ligerosy frescos hechos sin madera y destinados a ser bebidos jóvenes
Requisitos Específicos	Grado Alcoholimétrico: Mínimo 6° generalmente provienede las siguientes cepas Chardonnay Chenin Gewurztraminer Champagne Grecánico Dorato MoscatelMoscato Pedro Ximénez Pinot Gris Riesling Sauvignon Blanc Semillón Tocai Friulano Torrontés Ugni.
Empaque y rotulado	Envase adecuado para el consumo y conservación. Envase debe disponer de un adecuado corcho, capsula,y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidaddel recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.

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

Presentación	BOTELLA 750 CC. 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	**VINO BLANCO**
Nombre Comercial delProducto	**VINO BLANCO PINOT GRIGIO**
Código UNSPSC	**50202200**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 1245 – Bebidas Alcoholicas. Vino. Definiciones y clasificación. Norma Técnica Colombiana NTC 223 – Vinos. Practicas permitidas en la elaboración. Norma Técnica Colombiana NTC 281 – Rotulado de vinos. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta deestos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional ylas normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación debebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Generalidades	APELACIÓN: Valle Central COSECHA: Cosecha manual y mecánica desde Marzo a Mayo SUELO: Aluvial y coluvial GUARDA: Tanques de acero inoxidabledurante 3 meses
Requisitos Específicos	COLOR: amarillo claro y brillante con tonos verdes NARIZ: fresco aroma a manzana y pera. BOCA : suave y redondo en boca
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con elCapítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.
Presentación	BOTELLA 750 CC. Unidad

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	**VINO BLANCO SECO CAJA X 1000 C.C**
Nombre Comercial del Producto	**VINO BLANCO SECO CAJA X 1000 C.C**
Calidad	NTC 708
Generalidades	Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despalillan y los granos se prensan; se realiza una fermentación por separado de cada una de las variedades de uva en tanques de acero inoxidable a 17°C, durante 10 días aproximad
Requisitos Generales	Intensidad aromática media-alta y carácter olfativo afrutado, predominan las flores blancas como la rosa y notas frutales de durazno, pera, guanábana y litchi.
Requisitos Específicos	Ataque ligero en boca, vino seco con una acidez suave, dejando un post gusto armonioso, unas marcadas notas frutales y unos toques cítricos
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empacado en botellas de vidrio y llevar su respectivo sello.
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	**VINO MOSCATEL**
Nombre Comercial del Producto	**VINO MOSCATEL**
Calidad	NTC 708
Generalidades	El vino Moscatel se obtiene a partir de la uva del mismo nombre, que se somete al proceso tradicional del "soleo", hasta lograr una intensa pasificación del fruto. Tras el prensado se obtienen unos mostos que presentan una extraordinaria concentración de
Requisitos Generales	Vino de color castaño a caoba intenso, con aspecto denso y lágrima amplia. En nariz destacan las notas varietales características de la uva moscatel, pudiéndose apreciar también aromas florales de jazmín, azahar y madreselva, así como notas cítricas como
Requisitos Específicos	Contenido alcohólico: entre 15 y 22% vol. Acidez total (tartárico): 3 - 5 gr. / litro Azúcar: 180 - 500 gr. / litro Acidez volátil (acético): < 0,8 gr. / litro
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empacado en botellas de vidrio y llevar su respectivo sello.
Presentación	TETRABRIK X 1000ml
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	**VINO ROSE**
Nombre Comercial del Producto	**VINO ROSE BOTELLA X 750 C.C.**
Calidad	NTC 708
Generalidades	El vino rosado es aquel que tiene algo del color típico del vino tinto, pero solo lo suficiente como para darle un color rosa, que puede ir del claro al fuerte casi violeta, según las uvas y las técnicas de producción usadas. El rosado es un vino con ampl
Requisitos Generales	El color de un vino rosado vendrá determinado por el tiempo que esté en contacto el mosto, casi incoloro, con las pieles de la uva durante el tiempo de maceración. De este modo, cuanto más tiempo esté la piel de la uva en contacto con el vino, más oscuro
Requisitos Específicos	Grado alcohólico total: 13,50% Grado alcohólico adquirido: 13,46% pH: 3.8 ATpH: 4,7 gr/l expresado en ác. Tartárico AV: 0,49 gr/l Azúcares: < 3gr/l Málico: 0 gr/l SO2L: 30 mg/l SO2T: 45 mg/l IC7. Producto estabilizado microbiológicamente
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empacado en botellas de vidrio y llevar su respectivo sello.
Presentación	BOTELLA X 750 C.C.
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	**VINO TINTO**
Nombre Comercial del Producto	**VINO TINTO CARMENERE**
Código UNSPSC	**50202200**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 1245 – Bebidas Alcoholicas. Vino. Definiciones y clasificación. Norma Técnica Colombiana NTC 223 – Vinos. Practicas permitidas en la elaboración. Norma Técnica Colombiana NTC 281 – Rotulado de vinos. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional ylas normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación debebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas
Generalidades	Nadie sabe cómo ni exactamente cuándo el Carmenere llegó a Chile, pero la teoría más aceptada dice que fue transportada desde Francia para los nuevos viñedos. Esta situación cambió en 1994, cuando el ampelógrafo francés **Jean Michel Boursiquot** de la Universidad de Montpellier, expositor del Sexto Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología realizado en Chile, identificó a este **clon tardío como Carmenere**. A partir de entonces, y bajo su nombreverdadero, el Carmenere irrumpió en el escenario vitivinícola de Chile.
Requisitos Específicos	La paleta de aromas de Terrunyo Carmenere está construida alrededor de lasfrutas rojas, con algunos toques de jugosos vegetales grillados, como el dulcepimiento rojo. Otros aromas que se pueden detectar en la copa son: berries, pimienta negra, chocolate, café,

	tabaco, cuero, tierra y clavo de olor.
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con elCapítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.
Presentación	BOTELLA 750 CC. 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	**VINO**
Nombre Comercial del Producto	**VINO MALBEC**
Código UNSPSC	**50202200**
Calidad	Vino tinto de San Juan cuya selección contiene malbec de la añada 2014 ycuyo volumen de alcohol es de 13.5º. 4 puntos de 5 es la media de las valoraciones de los consumidores de Malbec
Generalidades	Denominación: San Juan (Cuyo, Argentina) Vol. De Alcohol: 13.5%
Requisitos Específicos	CORTE 100% malbec ALCOHOL 13,5% LUGAR DE ELABORACIÓN Valle de Tulum, San Martín. Provincia de San Juan, Argentina.ALTURA (S.N.M.) 630
Empaque yrotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con elCapítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853
Presentación	BOTELLA 750 CC. Unidad

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	**VINO TINTO DULCE**
Nombre Comercial del Producto	**VINO TINTO DULCE X BOT 750 ML**
Calidad	NTC 708
Generalidades	Son vinos elaborados a partir de frutas como las fresas, frambuesas, arándanos, entre otras. Son de sabor muy dulce y sumamente aromáticos. El color de estos vinos tintos varía entre el rosa pálido y el rojo oscuro, todo depende de la fruta que se utilice
Requisitos Generales	Cuando los vinos han conseguido su dulzor, o contenido en azúcar, de manera natural, por que esa concentración de azúcares es tan alta, que las levaduras no pueden sobrevivir a su propia producción de alcohol, se le denomina vino naturalmente dulce. Esta
Requisitos Específicos	Grado alcohólico total: 13,50% Grado alcohólico adquirido: 13,46% pH: 3.8 ATpH: 4,7 gr/l expresado en ác. Tartárico AV: 0,49 gr/l Azúcares: < 3gr/l Málico: 0 gr/l SO2L: 30 mg/l SO2T: 45 mg/l IC7. Producto estabilizado microbiológicamente
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empacado en botellas de vidrio y llevar su respectivo sello.
Presentación	BOTELLA X 750 C.C.
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	**VINO TINTO SECO**
Nombre Comercial del Producto	**VINO TINTO SECO CAJA X 1000 C.C.**
Calidad	NTC 708
Generalidades	Bebida alcohólica obtenido de la fermentación de la uva
Requisitos Generales	El vino tinto es un tipo de vino procedente mayormente de mostos de uvas tintas, con la elaboración pertinente para conseguir la difusión de la materia colorante que contienen los hollejos de la uva. En función del tiempo de envejecimiento que se realice
Requisitos Específicos	Contenido alcohólico: entre 12 y 13% Vol
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empacado caja y llevar su respectivo sello.
Presentación	CAJA X 1000 C.C.
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	**VITINA VERDE**
Nombre Comercial del Producto	**VITINA VERDE**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud
Generalidades	Margarina industrial: Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites vegetales y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 7
Requisitos Generales	Las margarinas esparcibles para uso de mesa y cocina deben estar libres de materias extrañas, olores y sabores objetables. El color debe ser crema o amarillo uniforme Se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente y en el C
Requisitos Específicos	Color, sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto- Cumplir con la NTC 241 - La margarina debe cumplir con los siguiente requisitos: - Hu
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado en papel aluminizado. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros par
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	**VODKA**
Nombre Comercial delProducto	**VODKA**
Código UNSPSC	**50202200**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 305 – Bebidas Alcoholicas. Vodka. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud Porel cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 delMinisterio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamentotécnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación,elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidriopara bebidas alcohólicas
Generalidades	El vodka es la bebida alcohólica, obtenida de alcohol etílico potables o destiladosalcohólicos simples de origen agrícola rectificados, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar las características organolépticas de las materias primas originales.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 305. Graduación Alcoholimetría. Mínimo 37.5%
Empaque yrotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, ysellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto.
Presentación	Botella x 1000ml Und.

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	WHISKY
Nombre Comercial delProducto	**WHISKY**
Código UNSPSC	**50202200**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 917 – Bebidas Alcoholicas. Whisky Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud ¬ Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas quelo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración,hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Generalidades	Whisky es la bebida alcohólica obtenida de la destilación de caldos de cereales malteados, en presencia o no de granos enteros de otros cereales, que haya sido sacarificada por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales y fermentada por la acción de la levadura, mediante una o varias destilaciones a menos de 94.8 grados alcoholimétricos, de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor derivado de las materias primas utilizadas, envejecidas, al menos durante tres (3) años en recipientes de roble.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 917. Graduación Alcoholimétrica. Mínimo 40%.

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	Envase adecuado para el consumo y conservación. El envase debe disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con laNTC 1853.
Presentación	Botella de 1000 ml Und
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	**YOGURTH FRESA**
Nombre Comercial del Producto	**YOGURTH FRESA X 1000 C.C**
Calidad	NTC 805
Generalidades	El yogurt es un alimento que se obtiene mediante la fermentación de la leche por cultivos lácticos, lo que hace que la lactosa se transforme en acido láctico y por tanto su textura sea más espesa y su sabor más ácido y concentrado.
Requisitos Generales	El Yogurt debe tener características organolépticas adecuadas, sabor típico característico, agradabe, mediannamente ácido; consistencia suave, cremoso y viscoso; con olor típico acidificado.
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos generales, fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC 805. Yogurt elaborado con leche entera sabor a fresa.
Empaque y Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. El envase debe ser en botella plástica
Presentación	LITRO
Imagen De Referencia	