ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	1
Código de UNSPSC	50151513
Nombre del producto	ACEITE VEGETAL REFINADO
Descripción del producto	ACEITE VEGETAL REFINADO GRADO ALIMENTICIO FRASCO X 1 LITRO
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	Producto elaborado con aceites vegetales (soya y/o Oleína de Palma) y antioxidante (TBHQ). Mínima vigencia del producto 1 año Color, peso y forma, debe tener etiqueta, de uso alimentario
Generalidades	Producto elaborado a partir de la fracción líquida del aceite de palma, conocida como oleína de palma. Es ideal para el uso doméstico en la fritura de todo tipo de productos comestibles. Resistente a procesos oxidativos, lo que le confiere una vida útil muy larga. Se caracteriza por su alto rendimiento así como por el hecho de no dejar sabores u olores residuales sobre el producto frito.
Requisitos generales	En frasco de litro, Libre de ácidos grasos trans. No altera el sabor de las comidas. No contiene colesterol. Producto elaborado con aceites vegetales (soya y/o Oleína de Palma) y antioxidante (TBHQ).
Requisitos específicos	Propiedades físicas y químicas Estado físico: Líquido Color: Amarillo claro Olor Característico-ligerísimo Punto de fusión 23 – 26 ºC Punto de ebullición 250 ºC. Densidad (30ºC) aprox. 0.92 g/ml Punto de inflamación.>350 ºC Solubilidad en Agua Insoluble Etanol Soluble (1:2)
Empaque / Rotulado	En frasco de 1 litro, Con fecha de vencimiento superior a un año, respectiva etiqueta
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	2
Código de UNSPSC	12164501
Nombre del producto	ÁCIDO CÍTRICO
Descripción del producto	ÁCIDO CÍTRICO GRADO ALIMENTICIO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	De grado alimenticio, con rotulo acorde a la normativa de alimentos y aditivos. Fecha de vencimiento superior a un año.
Generalidades	Es un polvo cristalino blanco que puede o no contener moléculas de agua. Cuando no las contiene se le llama anhidra, misma que se puede cristalizar en agua caliente. Cuando cuenta con la presencia de una molécula de agua
Requisitos generales	se conoce comunmente como monohidrato de uso alimenticio
Requisitos específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega
Empaque / Rotulado	Bolsa por kilogramo con etiqueta
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	3
Código de UNSPSC	23181801
Nombre del producto	JARRA PLASTICA BLANCA
Descripción del producto	JARRA PLASTICA BLANCA CAPACIDAD 1 LITRO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Grado alimenticio
Generalidades	Jarra blanca plástica, con manija, se utiliza para evaluación de café o para contener líquidos
Requisitos generales	Se utiliza para escupir café en las pruebas de catación.
Requisitos específicos	Material plástico, liviano, higiénico y sanitario*Color Blanco Capacidad de litro
Empaque / Rotulado	En bolsa plástica, debidamente rotulada
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	4
Código de UNSPSC	41111502
Nombre del producto	BALANZA DIGITAL
Descripción del producto	BALANZA DIGITAL PESO EN GRAMOS DE 1GR/5000 GR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 2031, Instrumentos de pesaje. Los productos se recibirán con previa autorización del comité Técnico. Garantía Un (1) año y por defectos de fábrica. Deben funcionar en perfecto estado con sus respectivos accesorios
Generalidades	Instrumento de medición que se caracteriza por dos rasgos fundamentales: su gran rango de pesaje y su capacidad para obtener el peso con una precisión asombrosa, determina el peso entre 1 y 5000 g. La conforman un plato cuya función es la del pesado, que además es extraíble.
Requisitos generales	El equipo debe estar calibrado y aprobado por normas vigentes. Nueva
Requisitos específicos	REQUISITOS ESPECÍFICOS Es un instrumento de carcasa estable de material sintético con gran display de cristal líquido., resistente al agua, con pilas o cargador
Empaque / Rotulado	El funcionamiento es flexible con baterías o bien con alimentador de red. Debe tener su empaque de forma tal que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Alejado de la humedad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	5
Código de UNSPSC	24122003
Nombre del producto	BOTELLA DE CRISTAL PARA LICOR DESTILADOS 350ML
Descripción del producto	BOTELLA DE CRISTAL PARA LICOR DESTILADOS TAPA METÁLICA 350ML
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Envases para alimentos
Generalidades	La botella de cristal para licores es un recipiente de vidrio transparente que se ha diseñado para contener icores como aguardiente o ron. Se ha diseñado para que la bebida se pueda almacenar durante el mayor tiempo posible.
Requisitos generales	Barrera y resistencia para un producto que le dé su adecuación para una mejor calidad.
Requisitos específicos	Botellas de cristal para licores destilados, transparente, de 350 ml de capacidad.
Empaque / Rotulado	Caja de botellas de para licores destilados por 24 unidades completamente nuevas
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	6
Código de UNSPSC	24111503
Nombre del producto	BOLSA DOY PACK CON VÁLVULA 500 GRAMOS
Descripción del producto	BOLSA DOY PACK CON VÁLVULA DOSIFICADORA PARA 500 GRAMOS - PAQUETE POR 100 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Material para empacar alimentos, de un solo uso
Generalidades	Bolsa elaborada con: válvula dosificadora, tres selles tipo estrella, con cierre tipo zíper fuelle de fondo que le permite una correcta exhibición vertical, manteniéndose en pie. Ofrece una barrera contras gases, humedad y grasas. Ideales para la salsas, mermeladas, yogurt y diferentes alimentos.
Requisitos generales	Estructura Multicapa, calibre 110,120, 140 micras, propiedades de barrera contra: gases, olores, grasas y humedad. Aumenta la vida útil del producto conservando sus propiedades organolépticas (olor, sabor, textura, color)
Requisitos específicos	Tipo doy pack , Cierre Hermético, válvula Dosificadora, capacidad 500 gramos
Empaque / Rotulado	Las bolsas y los rollos son empacadas en bolsas plásticas de PEBD y posteriormente en cajas de cartón
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	7
Código de UNSPSC	41121510
Nombre del producto	PIPETA GRADUADA DE 10 ML
Descripción del producto	PIPETA GRADUADA DE 10 ML
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Garantía Un (1) año y por defectos de fábrica.
Generalidades	Equipo para medición, la Pipeta graduada es un instrumento volumétrico de laboratorio que permite medir la alícuota de líquido con bastante precisión. Decreto 2269 de 1993, metrología, Resolución 8728 de 2001 Certificación de calibración de equipos. Norma ISO/IEC 17025:1999, NTC - ISO/IEC 17025:2005.
Requisitos generales	El equipo debe estar calibrado y aprobado por normas vigentes. Los elementos deben entregarse en Villeta Cundinamarca.
Requisitos específicos	Están formadas por un tubo transparente que termina en una de sus puntas de forma cónica de vidrio frágil.
Empaque / Rotulado	La pipeta graduada debe tener su empaque de forma tal que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Alejado de la humedad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	8
Código de UNSPSC	12161805
Nombre del producto	CARBOXILMETIL CELULOSA
Descripción del producto	CARBOXILMETIL CELULOSA GRADO ALIMENTICIO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	USP grado alimenticio
Generalidades	Producto en polvo, estabilizante para uso en la industria de alimentos. Para uso en bebidas y postres
Requisitos generales	Éter celulósico de carácter aniónico, soluble en agua, usado en la industria como estabilizante y espesante de alimentos; Pureza mínima del 99% El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.
Requisitos específicos	Características Fisicoquímicas Humedad: 8.0 Máximo Pureza: 99.5 Mínimo DS: 0.70-0.90 PH solución 1%: 6.5 – 8.5 Viscosidad LVF 1%,cps 25ºC : 3.000 – 4.000 Retención (w/w) M-40 10.00 Máximo Retención (w/w) M-80 50.00 Máximo Características Sensoriales Color: Crema – blanco Olor: Inoloro Sabor: Sinsabor Textura: Polvo fino
Empaque / Rotulado	La CMC viene en bolsas de 1kg. de con liner interno para la protección de humedad. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, cumplir con la Resolución 2606 de 2009, y con la NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	9
Código de UNSPSC	51171504
Nombre del producto	BICARBONATO DE SODIO
Descripción del producto	BICARBONATO DE SODIO GRADO ALIMENTICIO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen
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
Requisitos generales	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote.
Empaque / Rotulado	Bolsa de 1 kilogramo. Sólo se permiten las presentaciones y empaques establecidos en el registro sanitario del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	10
Código de UNSPSC	24111514
Nombre del producto	BOLSA CIERRE HERMÉTICO DE 500GR
Descripción del producto	BOLSA CIERRE HERMÉTICO DE 500GR PAQUETE X 100 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad.- Empaque en buen estado, único uso.
Generalidades	Las bolsas de plástico con cierre hermético se pueden sellar varias veces, dispone de un zipper que no se desgasta ni se rompe independientemente de cuantas veces se utilice. Dispone de una barrera especial que se encargará de mantener siempre el oxígeno fuera así como la humedad la luz y otro tipo de agente externo que pueda llevar a alterar su calidad inicial. Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Requisitos generales	Elaboradas en polietileno de baja densidad PEBD. Las bolsas deben ser reutilizables y deben poderse abrir y cerrar repetidas veces sin necesidad de romperlas. Debe garantizarse su adecuado funcionamiento y duración, de acuerdo con las recomendaciones para su uso.
Requisitos específicos	Bolsa con cierre hermético, tipo cremallera, transparente, elaborada en polietileno de baja densidad 17 * 18 para 500 g. paquetes x 100 unidades, empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque
Empaque / Rotulado	Paquete por 100 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	11
Código de UNSPSC	24111514
Nombre del producto	BOLSA CIERRE HERMÉTICO X 250
Descripción del producto	BOLSA CIERRE HERMÉTICO X 250 PAQUETE POR 100 UND
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad. - Empaque en buen estado, único uso.
Generalidades	Las bolsas de plástico con cierre hermético se pueden sellar varias veces, dispone de un zipper que no se desgasta ni se rompe independientemente de cuantas veces se utilice. Dispone de una barrera especial que se encargará de mantener siempre el oxígeno fuera así como la humedad la luz y otro tipo de agente externo que pueda llevar a alterar su calidad inicial. Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Requisitos generales	Elaboradas en polietileno de baja densidad PEBD. Las bolsas deben ser reutilizables y deben poderse abrir y cerrar repetidas veces sin necesidad de romperlas. Debe garantizarse su adecuado funcionamiento y duración, de acuerdo con las recomendaciones para su uso.
Requisitos específicos	Bolsa con cierre hermético, tipo cremallera, transparente, elaborada en polietileno de baja densidad 14 * 14 para 250 gms paquetes x 100 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque.
Empaque / Rotulado	Paquete por 100 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	12
Código de UNSPSC	24111502
Nombre del producto	BOLSA DE PAPEL KRAFT CIERRE HERMÉTICO CON VÁLVULA DESGASIFICADORA DE 500 GRAMOS
Descripción del producto	BOLSA DE PAPEL KRAFT CIERRE HERMÉTICO CON VÁLVULA DESGASIFICADORA DE 500 GRAMOS PAQUETE X100 UNIDADES.
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Material para empacar alimentos, de un solo uso
Generalidades	Bolsas de papel con cierre sellable y resellable para sus productos y marca; es auto sostenible por la confección de su fuelle en la zona inferior
Requisitos generales	Estructura laminada interna tricapa que permita proteger el producto de agentes externos como luz, oxígeno, humedad, ofreciendo una alta conservación, dosificación y presentación del contenido.
Requisitos específicos	Bolsas de papel con lamina interna apta para alimentos con válvula desgasificadora, sin ventana: 18 cm de ancho, 26 cm de largo, 6 cm de fuelle para 500 gramos de producto
Empaque / Rotulado	Paquete embalado por 100 unidades, Empaque cerrado y en buen estado Las bolsas y los rollos son empacadas en bolsas plásticas de PEBD y posteriormente en cajas de cartón
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	13
Código de UNSPSC	24111502
Nombre del producto	BOLSA DE PAPEL CON MANIJAS
Descripción del producto	BOLSA DE PAPEL CON MANIJAS ANCHO: 20 CM. FUELLE: 10 CM. LARGO: 30 CM
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Bolsas de papel son totalmente ecológicas y biodegradables, permiten una impresión de gran calidad y son ideales para empacar productos alimenticios. Deben ser de único uso, no presentar defectos de fabricación, elaborado con material apto para contacto
Generalidades	Bolsa para empacar de Alimentos
Requisitos generales	Elaborado en papel Kraft de primer uso,
Requisitos específicos	Bolsa de único uso y estampado con materiales aptos para envasado de alimentos Ancho: 20 cm. Fuelle: 10 cm. Largo: 30 cm. Papel: Kraft de alta resistencia. Gramajes: 70 gm2/m2. Usos: Panaderías, Comidas Rápidas, Restaurantes, Farmacias, Comercio, Agroindustria e Industria General.
Empaque / Rotulado	Unidad, protegida con empaque de plástico
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	14
Código de UNSPSC	24111502
Nombre del producto	BOLSA DE PAPEL KRAFT CIERRE HERMÉTICO CON VENTANA DE 250 GRAMOS PAQUETE X 100 UNIDADES
Descripción del producto	BOLSA DE PAPEL KRAFT CIERRE HERMÉTICO CON VENTANA DE 250 GRAMOS PAQUETE X 100 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Material para empacar alimentos, de un solo uso
Generalidades	Bolsas de papel con apertura superior en forma de U, compatible con termosellado, Diseño de cierre de cremallera autosellable reutilizable para sus productos y marca; es auto sostenible por la confección de su fuelle en la zona inferior
Requisitos generales	Estructura laminada interna tres capas que permita proteger el producto de agentes externos como luz, oxígeno, humedad, ofreciendo una alta conservación, dosificación y presentación del contenido.
Requisitos específicos	Bolsas de papel con lamina interna apta para alimentos con medidas de: 15 cm de ancho, 22 cm de largo, 6 cm de fuelle para 250 gramos de producto, con ventana transparente de 4 cm
Empaque / Rotulado	Paquete embalado por 100 unidades, Empaque cerrado y en buen estado. Las bolsas y los rollos son empacadas en bolsas plásticas de PEBD y posteriormente en cajas de cartón
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	15
Código de UNSPSC	24111503
Nombre del producto	BOLSA DOY PACK CON VÁLVULA DOSIFICADORA PARA 250 GRAMOS
Descripción del producto	BOLSA DOY PACK CON VÁLVULA DOSIFICADORA PARA 250 GRAMOS - PAQUETE POR 100 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Material para empacar alimentos, de un solo uso
Generalidades	Bolsa elaborada con: válvula dosificadora, tres selles tipo estrella, con cierre tipo zíper fuelle de fondo que le permite una correcta exhibición vertical, manteniéndose en pie. Ofrece una barrera contras gases, humedad y grasas. Ideales para las salsas, mermeladas, yogurt y diferentes alimentos.
Requisitos generales	Estructura Multicapa, calibre 110,120, 140 micras, propiedades de barrera contra: gases, olores, grasas y humedad. Aumenta la vida útil del producto conservando sus propiedades organolépticas (olor, sabor, textura, color)
Requisitos específicos	Tipo doy pack, Cierre Hermético, válvula Dosificadora, capacidad 250 gramos
Empaque / Rotulado	Paquete por 100 unidades Las bolsas y los rollos son empacadas en bolsas plásticas de PEBD y posteriormente en cajas de cartón
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	16
Código de UNSPSC	50171902
Nombre del producto	CONDIMENTO PARA CHORIZO
Descripción del producto	CONDIMENTO PARA CHORIZO EN POLVO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Calidad industrial grado alimenticio, libre de metales pesados y contaminantes microbiológicos (conforme a la normativa local, ej. NTC 1325 en Colombia). Calidad USP (Grado alimenticio) con fecha de vencimiento superior a seis meses en su recepción
Generalidades	Mezcla de Condimento para Chorizo / Condimento Integral para Chorizo.
Requisitos generales	Mezcla de especias, especias naturales, sal y aditivos técnicos para la elaboración de embutidos frescos o madurados. Aspecto: Polvo homogéneo de color rojo característico (pimentón). Olor/Sabor: Intenso, propio del ajo, pimentón y orégano. Humedad: <10 para garantizar vida útil.
Requisitos específicos	Composición: Pimentón (dulce/picante), sal, ajo en polvo, orégano, tomillo, pimienta, nitritos/nitratos de sodio (<200mg/Kg en producto final). Microbiológicos: Ausencia de patógenos (Salmonella, Listeria) y límites bajos de mesófilos.
Empaque / Rotulado	Bolsas de polietileno de alta densidad (PEAD) grado alimenticio, selladas herméticamente para evitar la absorción de humedad. Debe incluir nombre del producto, ingredientes, información de alérgenos, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario (ej. INVIMA) y condiciones de almacenamiento.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	17
Código de UNSPSC	24111503
Nombre del producto	BOLSA POLIPROPILENO CALIBRE 3, 4 CM ANCHO X 30 CM DE LARGO
Descripción del producto	BOLSA POLIPROPILENO CALIBRE 3, MEDIDAS 14 CM ANCHO X 30 CM DE LARGO, PAQUETE POR 100 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Grado alimenticio, de un solo uso
Generalidades	Bolsa transparente en polipropileno,
Requisitos generales	Bolsa transparente en polipropileno, Grado alimenticio.
Requisitos específicos	Calibre 3, tamaño 14 cm ancho x 30 cm de largo.
Empaque / Rotulado	Paquete por 100 unidades. Deberán empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Estar debidamente rotulado según la normatividad vigente
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	18
Código de UNSPSC	50422202
Nombre del producto	CEBOLLA DESHIDRATADA
Descripción del producto	CEBOLLA DESHIDRATADA X KG
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	La cebolla deshidratada de buena calidad debe presentar un color blanco crema a amarillo claro, olor y sabor característicos sin notas a quemado o rancio, textura crocante (no gomosa) y partículas uniformes sin impurezas. Su contenido de humedad debe esta
Generalidades	La cebolla deshidratada es un producto obtenido a partir de cebolla fresca sometida a procesos de lavado, corte y secado para reducir su humedad, prolongar su vida útil y conservar sus características sensoriales para uso como condimento en la industria alimentaria.
Requisitos generales	La cebolla deshidrata debe estar embalada en un empaque hermético, que contenga sus características de pesos y condiciones de almacenamiento.
Requisitos específicos	Humedad: 4% – 8% (máximo 10%) Actividad de agua (aw): ≤ 0.60 Color: Blanco crema a amarillo claro Olor y sabor: Característicos, sin notas a quemado o rancio Textura: Crocante o quebradiza Materia extraña: ≤ 0.5% Granulometría: Uniforme según presentación (hojuelas, granulado o polvo) Requisitos microbiológicos: • Aerobios mesófilos < 10^5 UFC/g • Mohos y levaduras < 10^3 UFC/g • Coliformes < 10^2 UFC/g • E. coli y Salmonella: Ausencia Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco y seco (<25°C), humedad relativa <65%, en envase hermético y protegido de la luz. Vida útil estimada: 12 – 18 meses en condiciones adecuadas.
Empaque / Rotulado	Presentación 1000 gr. Empacado en envase de polietileno de alta densidad (PEAD) grado alimenticio, en presentaciones acordes al contenido del producto, con cierre hermético que garantice la protección contra la humedad y contaminación externa; el producto debe estar debidamente rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso neto y lote de producción.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	19
Código de UNSPSC	10151524
Nombre del producto	PEREJIL DESHIDRATADO
Descripción del producto	PEREJIL DESHIDRATADO X KG. RES. 2674 de 2013, NTC 5126 y NTC 4580
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Primera Calidad / Grado Premium. Producto de origen vegetal, obtenido de hojas de perejil seleccionadas, procesadas bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que garantice color verde característico, aroma intenso y cumplimiento de parámetros fisicoquím
Generalidades	El perejil deshidratado es el producto obtenido a partir de hojas frescas de Petroselinum crispum, sometidas a selección, lavado sanitario, deshidratación controlada y posterior reducción de tamaño según la presentación solicitada: triturado de hoja o molienda a polvo.
Requisitos generales	El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de los siguientes aspectos normativos y legales para la comercialización en Colombia: 1. Registro Sanitario: El producto debe contar con Registro Sanitario vigente expedido por el INVIMA, visible en el empaque. 2. Normativa: Cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, NTC 5126 (Rotulado de alimentos preenvasados) y NTC 4580 (Especias y condimentos). 3. Trazabilidad: Cada lote suministrado debe contar con certificado de análisis de calidad y número de lote impreso en el empaque. 4. Vida Útil: Al momento de la entrega, el producto no debe haber superado el 25% de su vida útil total contada a partir de la fecha de fabricación. 5. Almacenamiento: El producto debe haber sido almacenado en lugares secos (<60% HR), frescos (<25°C), protegidos de luz directa y libres de plagas antes de su entrega.
Requisitos específicos	Humedad Máximo 10.0 %, Color (Retención de Clorofila) Verde característico, sin decoloración >15 %, No debe contener colorantes, conservantes, antiaglomerantes ni aditivos no autorizados.
Empaque / Rotulado	Empaque primario de material poliamida/polietileno metalizado o con barrera UV, de grado alimenticio, hermético y opaco. Debe estar íntegro, sin roturas, fugas o abombamientos. Para presentación en polvo, se recomienda válvula de desgasificación

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	20
Código de UNSPSC	24121510
Nombre del producto	BOLSA TIPO TÉ
Descripción del producto	BOLSA TIPO TÉ PAQUETE 50 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Nuevo, grado alimenticio, Nuevo y de alta calidad
Generalidades	Estas bolsas se utilizan para llenar con 3 ~ 8g mezcla de té o hierba seca o plantas. Adecuado para el té, especias y polvo de hierbas.
Requisitos generales	Papel Filtrante De Sellado Térmico Para Bolsas De Té Vacías. Bolsa individual para empacar té Tamaño: 7*10 cm
Requisitos específicos	Material: Telas no tejidas, zeína o fibra de maíz Color: Blanco natural- desde 5,5 x 6,2 cm
Empaque / Rotulado	Paquete de 50 unidades
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	21
Código de UNSPSC	24111503
Nombre del producto	BOLSA TRANSPARENTE CALIBRE 3 EN POLIPROPILENO, 12 CM X 24,5 CM DE .
Descripción del producto	BOLSA TRANSPARENTE CALIBRE 3 EN POLIPROPILENO, GRADO ALIMENTICIO, TAMAÑO 12 CM ANCHO X 24,5 CM DE LARGO. PAQUETE POR 100 UNIDADES.
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Grado alimenticio, de un solo uso
Generalidades	Bolsa transparente en polipropileno,
Requisitos generales	Bolsa transparente en polipropileno, Grado alimenticio.
Requisitos específicos	Calibre 3, tamaño 12 cm ancho x 24,5 cm de largo.
Empaque / Rotulado	Paquete por 100 unidades. Estar debidamente rotulado según la normatividad vigente. Deberán empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

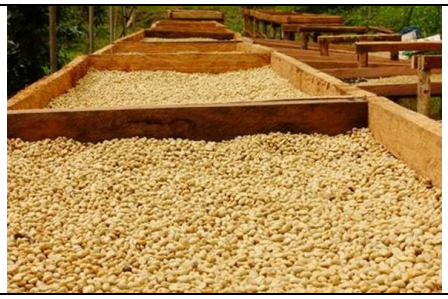
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	22
Código de UNSPSC	24111503
Nombre del producto	BOLSAS PARA ENVASADO AL VACÍO 15 X 25 CM
Descripción del producto	BOLSAS PARA ENVASADO AL VACÍO 15 X 25 CM PAQUETE POR 200 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Generalidades	Bolsas de alta barrera para empacado al vacío de cárnicos, quesos y todo tipo de producto perecedero. Material de alta transparencia y fácil soldabilidad. Su estructura le permite mantener la barrera al O2 aún en condiciones severas tales como alta humedad ambiente. Su elevada barrera al vapor de agua retiene la humedad propia del producto evitando mermas. Está diseñada para resistir altas temperaturas y presión tanto durante el embutido como durante el cocimiento. Funciona muy bien con o sin molde dependiendo de los requerimientos del cliente.
Requisitos generales	Elaboradas en polietileno de baja densidad PEBD. Bolsas tricapa para vacío industrial y empaque para alimentos, porciones, restaurantes, etc., de 60 y 70 micras de calibre con la mayor transparencia, facilidad de sellado y resistencia.
Requisitos específicos	Paquete por 200 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque. Dimensiones 15 X 25 cm
Empaque / Rotulado	Paquete por 200 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	23
Código de UNSPSC	24111503
Nombre del producto	BOLSAS PARA ENVASADO AL VACÍO 25 X 45 CM
Descripción del producto	BOLSAS PARA ENVASADO AL VACÍO 25 X 45 CM PAQUETE POR 200 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Generalidades	Bolsas de alta barrera para empacado al vacío de cárnicos, quesos y todo tipo de producto perecedero. Material de alta transparencia y fácil soldabilidad. Su estructura le permite mantener la barrera al O2 aún en condiciones severas tales como alta humedad ambiente. Su elevada barrera al vapor de agua retiene la humedad propia del producto evitando mermas. Está diseñada para resistir altas temperaturas y presión tanto durante el embutido como durante el cocimiento. Funciona muy bien con o sin molde dependiendo de los requerimientos del cliente.
Requisitos generales	Elaboradas en polietileno de baja densidad PEBD. Bolsas tricapa para vacío industrial y empaque para alimentos, porciones, restaurantes, etc., de 60 y 70 micras de calibre con la mayor transparencia, facilidad de sellado y resistencia.
Requisitos específicos	Paquete por 200 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque. Dimensiones 25 X 45 cm
Empaque / Rotulado	Paquete por 200 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	24
Código de UNSPSC	10152003
Nombre del producto	CAFÉ PERGAMINO SECO
Descripción del producto	CAFÉ PERGAMINO SECO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Café pergamino seco con olor y color característicos, sin colores ni oleré extraños -Factor de rendimiento de 87 a 90 - transportado con las características de un alimento.
Generalidades	Café Pergamino seco. Grado alimenticio
Requisitos generales	Café pergamino seco con Factor de rendimiento de 87 -90
Requisitos específicos	Café pergamino con las siguientes características: Porcentaje de Humedad 10-12 % Contenido total de pasilla máximo: 13,7 g. /250 g. de pergamino. Contenido de impurezas máximo: 0.5% en peso. Color y olor característico de un café correctamente beneficiado. Máximo contenido de pasilla 2% Máximo contenido de impurezas 0.5 % en peso Color y olor característico Beneficio húmedo o suave lavado
Empaque / Rotulado	Kilogramo, empacado Saco de fique nuevo o bolsa especial para empaque de café, bien sellada Saco de fibra de yute o costal tipo cafetero tipo tres rayas pergaminero, limpio y seco sin pintura química, sin olores extraños, debidamente rotulado, con fecha de producción y fecha de empaque.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	25
Código de UNSPSC	0
Nombre del producto	AJO DESHIDRATADO (POLVO O GRANULADO)
Descripción del producto	AJO DESHIDRATADO (POLVO O GRANULADO) DE GRADO ALIMENTICIO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	El producto deberá cumplir con los parámetros organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos establecidos para el consumo humano, libre de adulteraciones, garantizando la inocuidad alimentaria según la legislación sanitaria colombiana vigente.
Generalidades	El ajo deshidratado es el producto obtenido a partir de bulbos de ajo (Allium sativum L.) sanos, limpios y maduros, sometidos a un proceso de pelado, laminado o triturado y deshidratación controlada para reducir su actividad de agua. • Origen: Vegetal. • Proceso: Deshidratación por aire caliente o liofilización. • Uso previsto: Condimento para preparación de alimentos en comedores institucionales y procesos de formación culinaria.
Requisitos generales	• Características Organolépticas: o Color: Blanco cremoso a amarillo pálido uniforme. o Olor: Característico a ajo, intenso, libre de olores extraños o rancidez. o Sabor: Picante característico del ajo, sin sabores amargos o fermentados. o Textura: Polvo fino o gránulo homogéneo, libre de aglomeraciones excesivas.
Requisitos específicos	El producto debe contar con Registro Sanitario vigente expedido por el INVIMA, visible en el empaque. Al momento de la entrega, el producto no debe haber superado el 25% de su vida útil total contada a partir de la fecha de fabricación.
Empaque / Rotulado	Bolsa de papel Kraft / plástico Empaque primario de material poliamida/polietileno de grado alimenticio, con barrera a la humedad, grasa y oxígeno. Debe estar íntegro, sin roturas, fugas o abombamientos. Bolsas de 1.000 gramos (1 Kg) selladas herméticamente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	26
Código de UNSPSC	31151501
Nombre del producto	HILO AMARRE DE CHORIZO C15
Descripción del producto	HILO AMARRE DE CHORIZO C15 CONO DE 200G
Unidad de medida	CON - Cono
Calidad	Grado alimenticio (Food Grade). Material inerte que no reacciona con el alimento ni altera sus características organolépticas (sabor, olor, color).
Generalidades	Materiales: Algodón, polipropileno (PP) o Terlenka (Nylon). Función: Amarrado manual o automático, porcionado y colgado de chorizos. Características: Alta resistencia a la tensión, suave al tacto, resistente a grasas y altas temperaturas.
Requisitos generales	Material: Debe ser material no tóxico apto para contacto directo con alimentos. Resistencia: No debe romperse bajo la tensión del embutido ni durante el ahumado o cocción. Color: Generalmente blanco, rojo o hilos combinados (para identificación visual
Requisitos específicos	Título/Calibre: C10 o similar (apropiado para atadoras manuales o automáticas). Elongación: Controlada para asegurar el amarre apretado. Resistencia térmica: Apto para soportar temperaturas de ahumado superiores a 70°C.
Empaque / Rotulado	Conos o bobinas protegidas por película termoencogible o bolsas de polietileno selladas para garantizar la higiene.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	27
Código de UNSPSC	23152903
Nombre del producto	EMPACADORA AL VACÍO MÁQUINA MANUAL
Descripción del producto	EMPACADORA AL VACÍO MÁQUINA MANUAL
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Nueva, Los productos se recibirán con previa autorización del comité Técnico. Garantía Un (1) año y por defectos de fábrica. Deben funcionar en perfecto estado con sus respectivos accesorios
Generalidades	Máquina selladora al vacío, diseño desmontable automático de alimentos, luces indicadoras LED, modos de alimentos. Se adapta a bolsas y rollos de sellado térmico de hasta 12 pulgadas de ancho de cualquier marca. Tamaño compacto y diseño ligero para un fácil almacenamiento
Requisitos generales	Funcionamiento automático de sellador al vacío con un solo toque, luces indicadoras de manos libres y de sellado. La función de sellado se puede utilizar por separado. El sistema de sellado al vacío elimina la quema del congelador, reduce el deterioro y los residuos de alimentos. El puerto de accesorios y la manguera pueden sellar botes al vacío
Requisitos específicos	Empacadora al vacío -Hasta 11.8 Pulgadas, Voltaje nominal: 110-120V CA Frecuencia nominal: 50 ~ 60 Hz, Potencia nominal: 110 W Tiempo de sellado: 6 ~ 10 segundos. VAC / Tiempo de sellado : 10 ~ 20 segundos. Fuerza de succión / vacío: 12L / min. Potencia de vacío: -0.8 bar. Material de construcción: ABS diseñado Longitud del cable de alimentación: 3.3 pies. Dimensión: 14.4 x 5.5 x 2.56 pulgada.NW: 1.2 kg / 2.65 libras. Color: Plata / Negro. Peso del producto 2.6 libras. Modelo: E2900-MS Incluye el Kit de iniciación. 1 dispositivo de sellado al vacío. 1 Rollo de vacío-7.8 "x78". 5 bolsas de sellado térmico precortadas de 7.8 "x11.8". 1 manguera o tubo de vacío.1 manual de usuario
Empaque / Rotulado	Caja y bolsa selladas identificada de acuerdo a la normatividad Unidad incluido el kit de iniciación embalado en bolsa y caja
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	28
Código de UNSPSC	51182401
Nombre del producto	CLORURO DE CALCIO
Descripción del producto	CLORURO DE CALCIO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Codex alimentarius
Generalidades	Producto blanco crema granular sin olor usado para la industria alimentaria, identificado químicamente como CACl2 como acelerante y estabilizante
Requisitos generales	Producto que debe ser transportado bajo las normas de mercancía peligrosa debido a su alta posibilidad de reaccionar con otros productos químicos, a la vez evitar la absorción de humedad para garantizar la calidad del producto.
Requisitos específicos	De uso alimenticio, producto estable en condiciones normales, no transportarlo o almacenarlo cerca de productos como zinc, aluminio, ácido ascórbico, ácido cítricos u otros materiales incompatibles o de líneas de transferencia
Empaque / Rotulado	Producto empacado en dos bolsas que contenga datos de la empresa proveedora o fabricante, fecha de vencimiento, especificaciones técnicas y número de contacto
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	29
Código de UNSPSC	31181701
Nombre del producto	FUNDA FIBROSA PARA SALCHICHÓN POR 10 MT
Descripción del producto	FUNDA FIBROSA PARA SALCHICHÓN POR 10 MT
Unidad de medida	ROL - Rollo
Calidad	Empaque en buen estado
Generalidades	Funda permeable fabricada a partir de papel, recubierta de celulosa regenerada. Especial para empacar: mortadela, jamón, salamis, salchichón cervecero, albondigones, entre otros.
Requisitos generales	Funda fibrosa para salchichón 1 1/2 pulgada tamaño, diámetro nominal 52 mm
Requisitos específicos	Funda fibrosa para salchichón 1 1/2 pulgada tamaño, diámetro nominal 52 mm, amplia gama de niveles de adhesión. Conservar en lugar fresco y seco. Evitar la exposición solar directa y los lugares extremadamente húmedos. Una vez abierta la caja, guardar la tripa en su envase original. Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de producción.
Empaque / Rotulado	rollo por 10 metros Empacada higiénicamente, en caja
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	30
Código de UNSPSC	12352202
Nombre del producto	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA
Descripción del producto	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Calidad USP (Grado alimenticio) Generalidades Es un producto 100% Natural, obtenido por la extracción acuosa de los componentes insolubles de la Harina Desengrasada de Soya
Generalidades	Es un producto 100% Natural, obtenido por la extracción acuosa de los componentes insolubles de la Harina Desengrasada de Soya
Requisitos generales	Contiene: - Proteína total aproximada de 90% - Grasa máximo 1% - Humedad máximo 7%
Requisitos específicos	Pulverizado de color crema claro, olor y sabor neutro y textura polvo fino. Se utiliza en productos cárnicos para fijación de agua y elevación del valor proteico no cárnico El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.
Empaque / Rotulado	en bolsa de polietileno de baja densidad, debidamente identificado con código, nombre del producto, número de lote, fecha de vencimiento, proveedor y cantidad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	31
Código de UNSPSC	12352202
Nombre del producto	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOYA
Descripción del producto	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOYA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Calidad USP (Grado alimenticio)
Generalidades	Es un producto 100% Natural, obtenido por la extracción acuosa de los componentes insolubles de la Harina Desengrasada de Soya.
Requisitos generales	Contiene: □ Proteína total aproximada de 42% □ Grasa máximo 1% □ Fibra máximo 45% □ Carbohidratos máximo 1% □ Cenizas máximo 6%
Requisitos específicos	Pulverizado de color crema claro, olor y sabor neutro y textura polvo fino. Se utiliza en productos cárnicos para fijación de agua y elevación del valor proteico no cárnico. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.
Empaque / Rotulado	Empacado por 1Kg. en bolsa de polietileno de baja densidad, debidamente identificado con código, nombre del producto, número de lote, fecha de vencimiento, proveedor y cantidad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	32
Código de UNSPSC	12164501
Nombre del producto	CAL GRADO ALIMENTICIO
Descripción del producto	CAL GRADO ALIMENTICIO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Cal grado alimenticio. Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 2106 de 1983 Polvo fino color blanco o ligeramente amarillento
Generalidades	HIDROXIDO DE CALCIO O CAL TIPO E “CAL APAGADA” (Cal Hidratada, Cal Apagada, Hidrato de Calcio). La cal de grado alimenticio, comúnmente hidróxido de calcio, es un polvo blanco, inodoro y de alta pureza (generalmente) utilizado como aditivo (E-526) para regular pH, mejorar texturas y en la nixtamalización. Es incombustible, se disuelve en agua (reacción exotérmica) y actúa como agente estabilizante. se utiliza en la agroindustria panelera para la regulación de pH en los procesos de producción. El uso de cal como alcalinizante y precipitante de impurezas minerales y orgánicas, permite clarificar los jugos de caña.
Requisitos generales	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto.
Requisitos específicos	• Hidróxido de Calcio 70 – 75% Mínimo • Humedad 1% Mínimo • Granulometría Malla 10 % Retenido malla 200 4% Máximo El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote
Empaque / Rotulado	Bolsa plástica por 1 Kg. en sacos de polipropileno o bolsas de papel con revestimiento interior para mantener su baja humedad
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	33
Código de UNSPSC	24112006
Nombre del producto	CANASTILLA PLÁSTICA
Descripción del producto	CANASTILLA PLÁSTICA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Nueva, plástico resistente
Generalidades	CANASTILLA PLASTICA ANCHO: 40 Cm, LARGO: 60cm; alto:25cm, PESO: 1.450 Gr, APILABLES: 250 Kg, CAPACIDAD DE CARGA 12 Kg
Requisitos generales	Canastilla en polietileno de alta densidad PHDE, resistente al impacto diseñado para el transporte de productos cárnicos, pollo, pescado, frutas o verduras. Fabricadas en Polietileno de alta densidad (HDPE). Alta resistencia al impacto. Resistente al ataque químico. Presentación en barras. Rigidez y resistencia térmica. Excelente estabilidad en el arrume.
Requisitos específicos	Canastilla en polietileno de alta densidad PHDE, resistente al impacto diseñado para el transporte de productos cárnicos, pollo, pescado, frutas o verduras, o mercancías pero también se pueden usar para cualquier tipo de productos, según la necesidad del cliente. Sólida estructura con fondo perforado y paredes perforadas FPPP. La canastilla tipo morera o panera permite la ventilación del producto en paredes y fondo de la caja plástica, fácil de limpiar, no se afectan por hongos ni bacterias, peso liviano y de fácil manipulación Resistente a altas y bajas temperaturas Se pueden apilar. En condiciones de higiene optimas, permitiendo su apilamiento en camiones frigoríficos.
Empaque / Rotulado	La CANASTILLA debe tener su empaque de forma tal que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Alejado de la humedad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	34
Código de UNSPSC	51171623
Nombre del producto	FENOLFTALEÍNA RACO 100 ML
Descripción del producto	FENOLFTALEÍNA RACO 100 ML
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Grado analítico
Generalidades	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto.
Requisitos generales	La molécula de fenolftaleína es incolora, en cambio el anión derivado de la fenolftaleína es de color rosa. Cuando se agrega una base la fenolftaleína (siendo esta inicialmente incolora) pierde H+ formándose el anión y haciendo que tome coloración rosa. El pH es una medida de la acidez o basicidad de una solución.
Requisitos específicos	La fenolftaleína, de fórmula C20H14O4, es un indicador de pH que en disoluciones ácidas permanece incoloro, pero en disoluciones básicas toma un color rosado con un punto de viraje entre pH=8,2 (incoloro) y pH=10 (magenta o rosado).
Empaque / Rotulado	Frasco 100 ml o cm3. Sólo se permiten las presentaciones y empaques establecidos en el registro sanitario del producto
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	35
Código de UNSPSC	60122504
Nombre del producto	PAPEL FILTRO CUALITATIVO 15 CM
Descripción del producto	PAPEL FILTRO CUALITATIVO 15 CM DE DIÁMETRO 125 MM. CAJA X 100 UN
Unidad de medida	CX - Caja
Calidad	Debe cumplir con todo lo establecido en la presente ficha de acuerdo con las especificaciones y técnicas requeridas y las normas técnicas relacionadas.
Generalidades	APEL FILTRO TÉCNICO-CUALITATIVO FILTRACIÓN GENERAL Diám. 125mm
Requisitos generales	Es un papel utilizado como tamiz que se usa principalmente en el laboratorio para filtrar.
Requisitos específicos	Es de forma redonda y este se introduce en un embudo, con la finalidad de filtrar impurezas insolubles y permitir el paso a la solución a través de sus poros. De 15 centímetros de diámetro
Empaque / Rotulado	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	36
Código de UNSPSC	11101522
Nombre del producto	CARBÓN MINERAL EN TONELADA
Descripción del producto	CARBÓN MINERAL EN TONELADA
Unidad de medida	TON - Tonelada
Calidad	Industrial - Garantía por calidad del producto entregado según especificación de calidad.
Generalidades	Antracita de tamaño almendrilla, útil para uso como combustible de hornos y calderas; de baja humedad y mínimo contenido de azufre.
Requisitos generales	Carbón mineral con %humedad máximo del 5%, poder calorífico entre 7000 min.- 12500 Max. BTU/ Lb. Humedad residual % en peso máximo 5 % Ceniza % peso máximo 8% Material Volátil máximo 40 % Carbono fijo en peso mínimo 63% Azufre total % peso máximo 1 %
Requisitos específicos	Tamaño de partícula : desde 1 / 2 “ a 1.1/2 “
Empaque / Rotulado	Empacado de bultos de 25 kg Tonelada empacada en Bultos por 25 kg
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	37
Código de UNSPSC	50221302
Nombre del producto	CEBADA MALTEADA
Descripción del producto	CEBADA MALTEADA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Grano de cebada cervecera sometido a procesos de remojo, germinación y secado (o tostado) para activar enzimas. • Aspecto: Grano entero, limpio, color uniforme (crema a tostado claro). • Olor/Sabor: Característico, ligeramente dulce o a nuez, sin olores e
Generalidades	Cebada que, germinada artificialmente y tostada, se emplea en la fabricación de la cerveza. insumo clave para la industria cervecera obtenido por la germinación y secado/tostado de granos seleccionados de Hordeum vulgare L.. Proporciona enzimas, azucares fermentables y color, garantizando alta calidad, pureza y cumplimiento de normativas de inocuidad alimentaria
Requisitos generales	• Humedad: 4.5% - 5.0% (para asegurar conservación). Proteína Total: 9.5% - 11.5%. Extracto en base seca: > 80% (indicador de azúcares disponibles). Tiempo de remojo: 2-3 días. El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto.
Requisitos específicos	Nombre Comercial: Cebada Malteada / Malta de Cebada • Homogeneidad (criba > 2.5mm): > 90%. • Materia extraña: < 0.5%. • Poder diastásico: Activo (medido en °Lintner, varía según tipo de malta). • Color: 2 - 4 °EBC (para malta base tipo Pilsen). El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote.
Empaque / Rotulado	Paquete por 1 Kilogramo Empaque: Sacos de polipropileno, papel multicapa o big bags, aptos para uso alimentario. Rotulado: Debe incluir Nombre del producto, Lote, Peso Neto, Fecha de empaque/vencimiento, Identificación del productor/empacador y Condiciones de almacenamiento (lugar fresco y seco).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	38
Código de UNSPSC	41113034
Nombre del producto	CINTA PARA MEDIR PH DE 2 A 9.
Descripción del producto	CINTA PARA MEDIR PH DE 2 A 9. DE ESCALA DE 0,5 CAJA X 100 TIRAS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Generalidades	La cinta medidora de pH es un papel indicador universal para medir pH de 2.0 a 9 Es un papel que cambia su tonalidad de color, este color nos indica el pH y se compara con una escala de colores el cual nos indica el pH. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la presente ficha Técnica
Requisitos generales	Caja dispensadora de plástico con una escala de color impresa en intervalos de 0.5 unidad de pH DE 2 a 9. El valor del pH se lee comparando el resultado con una escala de colores que se suministra
Requisitos específicos	Ancho mínimo: 7 mm Rango de medida: 0¬9 pH Resolución máx.: 0,5 pH
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. Unidad (Caja por 100 unidades)
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	39
Código de UNSPSC	41113034
Nombre del producto	CINTA PARA MEDIR PH DE 0 A 14.
Descripción del producto	CINTA PARA MEDIR PH DE 0 A 14. CAJA X 100 TIRAS
Unidad de medida	CX - Caja
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Generalidades	La cinta medidora de pH es un papel indicador universal para medir pH de 0.0 a 14 Es un papel que cambia su tonalidad de color, este color nos indica el pH y se compara con una escala de colores el cual nos indica el pH. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la presente ficha Técnica
Requisitos generales	Caja dispensadora de plástico con una escala de color impresa en intervalos de 1.0 unidad de pH DE 0 a 14. El valor del pH se lee comparando el resultado con una escala de colores que se suministra
Requisitos específicos	Ancho mínimo: 7 mm Rango de medida: 0¬9 pH Resolución máx.: 0,5 pH
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. Unidad (Caja por 100 unidades)
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	40
Código de UNSPSC	10152105
Nombre del producto	CAÑA DE PANELERA
Descripción del producto	CAÑA DE PANELERA X TONELADA. NTC 1846
Unidad de medida	TON - Tonelada
Calidad	Caña Panelera (Caña de azúcar) Tallos maduros, con alto contenido de sacarosa, libres de plagas (ej. Diatraea saccharalis) y enfermedades (ej. escaldadura de la hoja). Los tallos deben tener un color característico de la variedad y buen peso. NTC 1846 C
Generalidades	A partir de la caña panelera Saccharum officinarum L) se obtiene el azúcar es un endulzante de origen natural, sólido, cristalizado, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa. describe la caña panelera (Saccharum officinarum), materia prima fundamental para la producción de panela, caracterizada por su alta concentración de sacarosa, tallos sólidos y adaptación a zonas tropicales de ladera (600-1500 msnm) Planta tropical de tallo cilíndrico macizo, adaptada a temperaturas de 19-26°C y precipitaciones de 1500-1800 mm/año.
Requisitos generales	La caña de azúcar debe ser limpia fresca, debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. o Madurez: Indispensable para alta concentración de sacarosa. o Sanidad: Libre de impurezas físicas (tierra, raíces) y fitosanitarias. o Cosecha: Manual o mecanizada, con corte cerca al suelo.
Requisitos específicos	Caña de azúcar en los tallos contiene: o Grados Brix: Superior a 18-20 (indicativo de madurez). o Fibra: Contenido medio, adecuado para el trapiche. o Frescura: Procesar idealmente dentro de las 24-48 horas post-corte para evitar la inversión de sacarosa. La caña debe ser de las variedades RD 7511, CENICAÑA937711, CENICAÑA 8475 y POJ El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 1846. 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 / Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o lonas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	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. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado. Tallo entero (trozos de 1 a 2 metros)
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	41
Código de UNSPSC	50161813
Nombre del producto	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO SEMIAMARGO
Descripción del producto	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO SEMIAMARGO X KG. NTC 792. ROTULADO: NTC 5121 y NTC 5122
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Fecha de vencimiento superior a un año después de la fecha de entrega, debe ser cobertura de chocolate, no se acepta ¨tipo cobertura¨´
Generalidades	Producto obtenido de 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. Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. Rotulado o etiquetado resolución 5109
Requisitos generales	El chocolate de cobertura semiamargo negra debe contener, en extracto seco, no menos del 43% y grasa 29%
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792. No debe contener aceites ni grasas diferentes a las del cacao
Empaque / Rotulado	Bolsa metalizada película pet por 1 Kilo. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC 5121 y NTC 5122. Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y 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.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	42
Código de UNSPSC	50171902
Nombre del producto	CONDIMENTO HAMBURGUESA FINA
Descripción del producto	CONDIMENTO HAMBURGUESA FINA PAQUETE X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Calidad USP (Grado alimenticio) con fecha de vencimiento superior a seis meses en su recepción
Generalidades	Producto preparado sazonador para cárnicos, presentación kilo. Son sustancias que imparten propiedades de potencializar ciertos atributos de sabor, color y textura en los productos, mejorando la apreciación por parte del consumidor.
Requisitos generales	Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración de preparados de carne. Es una mezcla balanceada de aceites esenciales y oleoresinas que aportan al producto cárnico sabor y aroma mejorando las características sensoriales. El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto.
Requisitos específicos	Granulado fino en presentación por kilos Descripción Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración de preparados de carne. Apariencia Polvo. Ingredientes Sal común, especias, dextrosa, lactosa, proteína láctea, antioxidantes (E-325, E-331, E-301), colorantes (E-120, E-160c). Caducidad 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.
Empaque / Rotulado	Empacado por 1Kg. en bolsa de polietileno de baja densidad, debidamente identificado con código, nombre del producto, número de lote, fecha de vencimiento, proveedor y cantidad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	43
Código de UNSPSC	50171902
Nombre del producto	CONDIMENTO PARA JAMÓN
Descripción del producto	CONDIMENTO PARA JAMÓN PAQUETE X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Calidad USP (Grado alimenticio) Fecha de vencimiento superior a un año, empacado y almacenado según los requerimientos técnicos.
Generalidades	Producto preparado sazonador para cárnicos, presentación kilo
Requisitos generales	Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración de preparados de carne. Es una mezcla balanceada de aceites esenciales y oleoresinas que aportan al producto cárnico sabor y aroma mejorando las características sensoriales. El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto.
Requisitos específicos	Granulado fino en presentación por kilos Polvo fino marrón con sabor y aroma característico al producto. Se utiliza como condimento sazonador. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.
Empaque / Rotulado	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la Bolsa aluminizada por un kilo
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	44
Código de UNSPSC	52151506
Nombre del producto	CONTENEDOR TRANSPARENTE TAPA PLANA SELLO PLUS 8 ONZAS
Descripción del producto	CONTENEDOR TRANSPARENTE TAPA PLANA SELLO PLUS 8 ONZAS PAQUETE X 200 UN.
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Envases para alimentos de un solo uso
Generalidades	Contenedores semirrígidos en diferentes materiales y colores, elaborados generalmente de láminas plásticas rígidas y cuya forma depende de un molde Son empaques que además de proteger y contener, como valor agregado, permiten ser utilizados como exhibidores de producto. Contenedores con sistema de sellado total Sello plus que los hace completamente herméticos. Los contenedores conservan perfectamente los alimentos porque tienen una barrera protectora que no permite el paso del oxígeno niel vapor de agua
Requisitos generales	Contenedor transparente tapa plana sello plus 8 onzas (237 ml),para contacto con alimentos.
Requisitos específicos	Envases rectangulares, Dimensiones: largo 14 cm, ancho 12.5cm, alto 3.6cm , color cristal Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias
Empaque / Rotulado	Empacado en bolsa, protegido, debidamente rotulado Paquete por 200 unidades
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	45
Código de UNSPSC	12352204
Nombre del producto	CUAJO LÍQUIDO
Descripción del producto	CUAJO LÍQUIDO (ENZIMAS) FRASCO X LITRO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Producto que tenga una alta calidad, que garantice buenos rendimientos en sus quesos, con alta retención de grasa, y proteína(caseína). Grado alimenticio
Generalidades	Preparación coagulante estandarizada de origen microbiano (Mucor Miehei).
Requisitos generales	Almacenamiento del producto en sitios frescos y secos
Requisitos específicos	Concentraciones de uso, +- 10 cc por 100Ltrs de leche. Temperatura de coagulación de 32ºC a 36ºC. coagulación de 30 a 60 minutos.
Empaque / Rotulado	Envase plástico, con instrucciones de uso y manejo en la etiqueta. Envase o frasco por 1 litro.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	46
Código de UNSPSC	60103905
Nombre del producto	CULTIVO LÁCTICO PARA KUMIS SOBRE 10 LITROS
Descripción del producto	CULTIVO LÁCTICO PARA KUMIS SOBRE 10 LITROS. NTC 284, NTC 805, RES. 5109 de 2005
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 284. Leche y productos lácteos. Definiciones. Norma Técnica Colombiana NTC 805. Productos lácteos. Leches fermentadas. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de
Generalidades	Los cultivos lácticos están compuestos por un grupo de microorganismos, seleccionados en laboratorio. Se utilizan en la elaboración de bebidas fermentadas (yogur y kumis), mantequilla y Quesos
Requisitos generales	Los cultivos lácticos pueden estar compuestos por: Lactobacillus delbrueckii sbsp. Bulgaricus, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Lactobacillus. bifidus, Estreptococos thermophilus subsp. Salivarius. Los cultivos lácticos pueden presentarse como líquidos frescos, liofilizados o congelados
Requisitos específicos	Liofilizado. Cultivo para kumis: Compuesto por el género Lactobacillus casei, y Lactobacillus Bulgaricus
Empaque / Rotulado	Sobre para 10 litros Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte, expendio y uso.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	47
Código de UNSPSC	60103905
Nombre del producto	CULTIVO LÁCTICO YOGURT SOBRE 10 LITROS
Descripción del producto	CULTIVO LÁCTICO YOGURT SOBRE 10 LITROS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Debe cumplir con los criterios de pureza, y fuerza de reproducción. Grado alimenticio
Generalidades	Cultivo láctico concentrado liofilizado para inoculación de leche directa y sus bases. Composición: lactococcus lactis subsp. Lactis lactococcus lactis subsp. Cremoris, lactococcus lactis subsp Lactis biovar. Diacetylactis, streptococcus thermophilus. Características - cultivos mesófilos heterofermentativos. - inoculación directa en tina
Requisitos generales	Vida útil 12 meses en almacenamiento por debajo de 4ºC Empacado en bolsas de aluminio impermeable
Requisitos específicos	Contenido neto entre 2 a 7 gramos según fuerza de coagulación. Optima temperatura de crecimiento 43ºC Capacidad de acidificación pH 4.2 Producción elevada de acetoina y diacetilo Post-acidificación d pH 0.3
Empaque / Rotulado	Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte, expendio y uso. Sobre para 10 litros
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	48
Código de UNSPSC	42281603
Nombre del producto	DESINFECTANTE A BASE DE AMONIO CUATERNARIO
Descripción del producto	DESINFECTANTE A BASE DE AMONIO CUATERNARIO POR GALÓN. NTC 805, RES. 5109 DE 2005.
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Uso industrias de alimentos
Generalidades	Sanitizante y algicida: Líquido bactericida de efectiva acción contra bacterias patógenas, virus y hongos. Es un compuesto de amonio cuaternario de gran poder germicida sobre una amplia variedad de microorganismos. Debe cumplir con los requisitos de la FDA.1010 para uso como bactericida en enjuague en superficies que entran en contacto con alimentos a las dosis recomendadas. Debe certificar ser efectivo en Industrias de Alimentos y Farmacéuticas para desinfección y sanitización de equipos de proceso y superficies. Actividad Germicida.
Requisitos generales	Desinfectante a base de amonio cuaternario con densidad 0.985-1.015.y pH 5.0-6.0 e ingrediente activo sales de amonio cuaternario Cloruro 40%.
Requisitos específicos	Apariencia. Líquido incoloro, transparente. Olor. Característico. Gravedad específica. 1,05 +/- 0,05 PH 7,5 +/- 1,0 Punto de inflamación. No inflamable. Solubilidad Completamente soluble en agua.
Empaque / Rotulado	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, cumplir con la Resolución 2606 de 2009, y con la NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto Galón de 3.8 litros
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	49
Código de UNSPSC	52152010
Nombre del producto	ENVASE DE VIDRIO X 250 CC CON TAPA METÁLICA CIERRE TWIST
Descripción del producto	ENVASE DE VIDRIO X 250 CC CON TAPA METÁLICA CIERRE TWIST OFF COLOR BLANCO POR CAJA DE 24 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos, productos con alta humedad o sólidos.
Generalidades	Envase de vidrio transparente con capacidad 250 cc , con rosca twist off con tapa metálica twist off ,con las siguientes dimensiones altura sin tapa 84mm Diámetro del cuerpo 71mm y diámetro interior56mm · Tipo de boca o cierre , Altura máxima (mm) , Capacidad (ml) , Peso (gramos) , su uso mas común para la industria alimentaria
Requisitos generales	Brillo, índice de refracción y transparencia, resistente al calor temperaturas 115°C
Requisitos específicos	Frasco de vidrio Hermeticidad rosca twist of esterilizables con tapa metálica blanca o cierre twist off y botón de seguridad (esterilizables temperaturas 115°C)
Empaque / Rotulado	Empaque de cartón, frágil Caja de 24 unidades - Envase de 250cc
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	50
Código de UNSPSC	24112602
Nombre del producto	ENVASE PET DE 200ML
Descripción del producto	ENVASE PET DE 200ML PAQUETE POR 50 UNIDADES.
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Envases para alimentos de un solo uso
Generalidades	Envase, especialmente para contener productos lácteos, tal como yogurt, del tipo constituido de material plástico generalmente PET. PEAD y PP, envases soplados óptimos para la línea de alimentos Los envases en PET están fabricados con una resina que permite obtener una alta transparencia para visualizar perfectamente el producto envasado, son una excelente barrera de protección y resistencia.
Requisitos generales	Barrera y resistencia para un producto que le dé su adecuación para una mejor calidad también se le da buena flexibilidad. Material PET
Requisitos específicos	Frasco de 200cc color blanco o traslucido forma cuadrada con tapa de seguridad de colores
Empaque / Rotulado	Empacados en bolsa de polietileno transparente que lo protege de contaminación física (partículas polvo, liquido) Paquete por 50 unidades (Envase en perfecto estado, único uso)
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	51
Código de UNSPSC	24121807
Nombre del producto	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 4 ONZAS
Descripción del producto	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 4 ONZAS PAQUETE POR 100 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Envase en perfecto estado y único uso
Generalidades	Envase plástico transparente con tapa separada, resistente al calor de los líquidos, y cierre hermético, capacidad 4 onzas Los envases cumplen con altos estándares de calidad exigidos por el INVIMA en Colombia y respecto a la pureza de la resina plástica utilizada, tanto como a las propiedades físicas de los materiales que se encuentran en contacto directo con alimentos. La superficie lisa de los envases impide el desarrollo de bacterias indeseables yevita las filtraciones. La tapa es plana y lisa.
Requisitos generales	No. De piezas dos: envase y tapa. Resistencia térmica, al envasar el arequipe caliente, resistencia al rasgado y apilado, facilidad de apertura
Requisitos específicos	Envase plástico de 4 onzas con tapa
Empaque / Rotulado	Envase debidamente marcado Paquete por 100 unidades, empacado higiénicamente
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	52
Código de UNSPSC	24112102
Nombre del producto	BARRIL DE MADERA DE ROBLE 2 LITROS
Descripción del producto	BARRIL DE MADERA DE ROBLE 2 LITROS CON SOPORTE
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Debe estar nuevo
Generalidades	Recipiente cilíndrico fabricado en madera que sirve como medio de almacenamiento de elementos líquidos.
Requisitos generales	Barril de envejecimiento de roble de 2 litros con soporte tapón y espita
Requisitos específicos	De madera de roble o cerezo
Empaque / Rotulado	Debe estar bien empacado, que lo proteja de daños
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	53
Código de UNSPSC	52151631
Nombre del producto	EMBUTIDORA MANUAL PEQUEÑA
Descripción del producto	EMBUTIDORA MANUAL PEQUEÑA EN ACERO INOX. 304 GRADO ALIMENTICIO. CAPACIDAD 3 LITROS (2.4KG)
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Material acero inoxidable 304 Grado alimenticio
Generalidades	Un equipo diseñado para producción a pequeña escala es ideal para realizar embutido de chorizos, longaniza, rellena y Génova. Fácil mantenimiento y limpieza, Optimiza la producción de embutidos
Requisitos generales	Fabricada en acero inoxidable 304 grado Alimenticio; Incluye 4 boquillas de diferente tamaño 14, 20, 30, y 36mm en acero inoxidable
Requisitos específicos	Posee dos velocidades que se operan por medio de una manivela, Sistema de interno (piñonería), Capacidad 3 Litros (2.4kg) de producto, Totalmente desarmable Para la limpieza, Garantía de un año por defectos de Fabrica Dimensiones: Alto 3 cm, ancho, 30cm, fondo 40cm,
Empaque / Rotulado	El embalaje de una embutidora (máquina) consta de una estructura robusta, generalmente una caja de cartón reforzado con protecciones internas de poliestireno (corcho blanco) o espuma, diseñada para inmovilizar el equipo. Incluye compartimentos para los accesorios, como embudos de acero inoxidable y manivelas, asegurando la integridad mecánica durante el transporte EN una caja externa, empaque de protección para, equipo, componentes y accesorios
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	54
Código de UNSPSC	50192110
Nombre del producto	FRUTA DESHIDRATADA
Descripción del producto	FRUTA DESHIDRATADA. TROZOS DE FRUTA EN CUBOS IRREGULARES DE 5 X 5 (MM) APROX.
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Extra o Primera. Fruta sana, madura, libre de plagas, sin materias extrañas, de color característico y sabor característico sin sabores extraños.
Generalidades	Mezcla de pulpas de fruta cortada en trozos, sometida a un proceso de Osmodeshidratación seguido de aire caliente.
Requisitos generales	Trozos de fruta en cubos irregulares de 5 x 5 (mm) aprox., deshidratados: Apariencia: Producto Libre de materias extrañas Color: Semejante al color la fruta fresca. Olor: Característico a la fruta sin olores extraños. Sabor: Característico a la fruta sin sabores extraños.
Requisitos específicos	CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS ESPECIFICACIONES Brix (20 °C) Mínimo 10 Humedad Máximo 15% pH(20 °C) 3.8 +/- 0.2
Empaque / Rotulado	El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	55
Código de UNSPSC	41114504
Nombre del producto	LACTODENSÍMETRO CON TERMÓMETRO ESCALA 1.015/1.040 G/ML.
Descripción del producto	LACTODENSÍMETRO CON TERMÓMETRO ESCALA 1.015/1.040 G/ML.
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	certificado de calibración .Precision ± 2
Generalidades	instrumentos de vidrio utilizados para la medición de la densidad de la leche y así poder determinar si ha sido mezclada con agua, o si ha sido parcialmente descremada con Dimensiones: largo 285mm, aprox. diámetro 23mm
Requisitos generales	Los lactodensímetros son instrumentos de vidrio utilizados para la medición de la densidad de la leche y así poder determinar si ha sido mezclada con agua, o si ha sido parcialmente descremada
Requisitos específicos	Escala 1.015 - 1.040 : 0.001 g/ml, división de escala: 0.001 g/ml Precisión: ± 0.002 g/ml aprox. Con termómetro 0+40ºC: 1ºC en la parte superior, división de escala: 1ºC, precisión: ± 2ºC <aprox. temperatura de Referencia 15ºC, columna de Alcohol Rojo no tóxico, con perdigones
Empaque / Rotulado	Empaque individual en estuche plástico.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	56
Código de UNSPSC	50221002
Nombre del producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PANIFICACIÓN
Descripción del producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PANIFICACIÓN BULTO X 50 KILOS. NTC 267
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Harina de fuerza media/panadera, libre de impurezas, con alta absorción de agua y buena formación de gluten.
Generalidades	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum hosto combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura.
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. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.
Requisitos específicos	Proteína % (m/m): 9%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 / Rotulado	Bulto por 50 kilogramos. Empaque: Sacos de papel Kraft de dos capas, polipropileno o bolsas de polietileno (almacenar en lugar fresco y seco). Rotulado: Nombre del producto, ingredientes, información nutricional, alérgenos, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario y datos del fabricante.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	57
Código de UNSPSC	42281603
Nombre del producto	HIPOCLORITO DE SODIO
Descripción del producto	HIPOCLORITO DE SODIO X GALÓN
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Calidad industrial o técnica, a menudo con concentraciones de 5.25 % de cloro activo, ideal para desinfección y desodorización.
Generalidades	El hipoclorito de sodio o hipoclorito sódico, cloro, es un compuesto químico, fuertemente oxidante, cuya fórmula es NaClO. Contiene el cloro en estado de oxidación +1 y por lo tanto es un oxidante fuerte y económico. Debido a esta característica destruye muchos colorantes por lo que se utiliza como blanqueador. Además, se aprovechan sus propiedades desinfectantes. En disolución acuosa sólo es estable a pH básico. Al acidular en presencia de cloruro libera cloro elemental. Por esto debe almacenarse alejado de cualquier ácido.
Requisitos generales	El cloro no debe contener sustancias minerales u orgánicas solubles en cantidades capaces de producir efectos dañinos. En estado líquido el cloro es ámbar y con una densidad 1,5 veces mayor que la del agua. El producto debe estar libre elementos o sustancias extrañas, que alteren la apariencia olor y color es específico del producto. El producto debe tener registro para su comercialización.
Requisitos específicos	Concentración mínima de hipoclorito de sodio: 5.25 % m/m. para soluciones sin limpiador y 1.0% para soluciones con limpiador. Alcalinidad total máxima, expresada como contenido de Hidróxido de sodio: 2.2 % m/m para soluciones sin limpiador. (debe indicar el porcentaje (%) de concentración
Empaque / Rotulado	El producto se debe envasar en material, que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. el rótulo debe contener toda la información técnica, porcentaje de concentración y especificaciones requeridas para su uso Galón de 3,8 litros

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	58
Código de UNSPSC	12352204
Nombre del producto	INVERTASA
Descripción del producto	INVERTASA GRADO ALIMENTICIO X KILO. RES. 2606 de 2009 y NTC 1453
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	USP Grado alimenticio - Fichas técnica, de calidad y de manejo del producto expedida por empresa productora; fecha de vencimiento mínimo 10 meses a partir de la fecha de entrega de documentos
Generalidades	Preparación enzimática estandarizada en polvo, grado alimenticio, derivada de una cepa seleccionada de levadura que exhibe excelente desempeño, cataliza la hidrólisis de la sacarosa (azúcar de caña o remolacha) hasta sus componentes fructosa y glucosa.
Requisitos generales	Preparación enzimática estandarizada en polvo, grado alimenticio, derivada de una cepa seleccionada de levadura que exhibe excelente desempeño, cataliza la hidrólisis de la sacarosa (azúcar de caña o remolacha) hasta sus componentes fructosa y glucosa.
Requisitos específicos	Actividad: NLT 10.000 VSU /g +/- 5 % Efecto de la temperatura Temperatura óptima : 50 – 55 º C Efecto del pH pH óptimo : 4.5 – 5.0 Rango efectivo de pH : 4.5 – 5.9
Empaque / Rotulado	Bolsa de 1 kilogramo. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento, y cumplir con la Resolución 2606 de 2009.El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, cumplir con la Resolución 2606 de 2009, y con la NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	59
Código de UNSPSC	53131608
Nombre del producto	JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL NEUTRO PARA MANOS CON DISPENSADOR
Descripción del producto	JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL NEUTRO PARA MANOS CON DISPENSADOR X LITRO
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	Producto con pH balanceado (neutro), dermocompatible, con agentes humectantes y desinfectantes (triclosán o amonios cuaternarios de última generación).
Generalidades	Jabón líquido antibacterial de uso industrial, sin aromas neutro. Líquido viscoso, generalmente traslúcido o de color suave, con aroma característico. Biodegradable y soluble en agua.
Requisitos generales	Neutro, Jabón germicida, con contenido activo (Cloruro de benzalconio) mínimo del 2%, estado líquido No clasificado como sustancia peligrosa (no tóxico en uso normal). Debe almacenarse en lugar fresco y seco.
Requisitos específicos	Composición de Sodium Laureth Sulfate, Lactic Acid , henoxyethanol,Benzoic Acid y Dehydroacetic Acid en sus ingredientes Incoloro e inoloro Aspecto: Líquido viscoso. o pH: Entre 6,0 y 8,5. o Viscosidad: Entre y cps. Acción: Elimina el 99.9% de bacterias comunes.
Empaque / Rotulado	Empacado en Botella de polietileno de alta densidad (PEAD) de 1 Litro (1000 mL) botella con dispensador y válvula plástica. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción,
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	60
Código de UNSPSC	24112601
Nombre del producto	JARRA MEDIDORA DE PLÁSTICO 2 LITROS
Descripción del producto	JARRA MEDIDORA DE PLÁSTICO 2 LITROS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Jarra en perfecto estado, único uso
Generalidades	Jarra graduada de 2 litros con asa abierta. Dimensiones Capacidad 2 litros, material de polipropileno, color transparente.
Requisitos generales	Jarra en plástico transparente graduada por 2 litros. Ideal para contener y medir líquidos. Con mango y pico para facilitar el uso.
Requisitos específicos	Jarra graduada de 2 litros con asa abierta. Dimensiones Capacidad 2 litros, material de polipropileno de uso en alimentos , color transparente, resistente a impacto.
Empaque / Rotulado	Individual
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	61
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	LECHE CONDENSADA
Descripción del producto	LECHE CONDENSADA FRASCO X 1300 GRAMOS. RES. 2310 DE 1986, RES. 0676 DE 2007, NTC 879
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	La fecha de vencimiento no debe ser mayor a un año con respecto a la entrega
Generalidades	La leche condensada es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares. Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. NTC 879.
Requisitos generales	Color: blanco o crema. • Sabor: dulce. • Olor característico a aroma lácteo. • Consistencia: liquida. El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exentos de grumos y cristales de azúcar. Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos según establecido en la Resolución 0676 de 2007 y en las demás disposiciones la modifiquen, adicionen o sustituyan. La leche condensada debe cumplir con los requisitos de Buenas prácticas de manufactura establecidos normativa vigente.
Requisitos específicos	Materia grasa láctea % m/m: - 8,0% mínimo entera. - 4,0 % mínimo semidescremada - 1,0% máximo descremado. • Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo • Humedad %m/m: 30,0% máximo. • Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el. Resolución 2310 de 1986 la NTC 879. No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007
Empaque / Rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rotulo se debe declarar según el contenido de grasa láctea si es entera, semidescremada y descremada. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social Envase por 1300 g

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	62
Código de UNSPSC	50131704
Nombre del producto	LECHE EN POLVO ENTERA POR 900G
Descripción del producto	LECHE EN POLVO ENTERA X 900 GRAMOS. NTC 1036, RES. 4506 DE 2013
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Producto obtenido a partir de leche entera, pasteurizada, deshidratada mediante atomización (spray), libre de impurezas y sueros lácteos (según normatividad). Fecha de vencimiento superior a un año.
Generalidades	Polvo homogéneo de color crema o blanco amarillento, sabor y olor característico a leche fresca. Alto valor nutricional.
Requisitos generales	El producto debe presentar color blanco-amarillento homogéneo característico. Debe presentar olor y sabor característico. Debe estar exento de sabores extraños. NTC 1036 Humedad: Máximo 5% Grasa: Mínimo 26% Proteína: Mínimo 34% sobre extracto seco magro. Solubilidad: Alta, máximo 1ml (o similar según NTC).
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 de grasa en: - Leche en polvo entera - Leche en polvo parcialmente descremada - Leche en polvo descremada Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en la NTC 1036. Microbiológicos: Cumplir con NTC 1036 y Resolución 4506 de 2013: Coliformes < 10UFC/g, , Staphylococcus aureus < 100UFC/g, Salmonella negativa. Aditivos: Generalmente libre de conservantes, permitidos estabilizantes (ej. citratos/fosfatos).
Empaque / Rotulado	Bolsa de 900g • Empaque: Bolsas de polietileno de alta densidad, polipropileno o bolsas tipo "doy pack" con cierre hermético, resistentes a la humedad y oxígeno. • Rotulado: Debe incluir: Nombre del producto, ingredientes, información nutricional, contenido neto, datos del fabricante, Registro Sanitario (INVIMA), fecha de vencimiento y lote.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	63
Código de UNSPSC	50181708
Nombre del producto	LEVADURA FRESCA PRENSADA
Descripción del producto	LEVADURA FRESCA PRENSADA X 500 GRAMOS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Microorganismo vivo en bloques compactos, de color crema y alta actividad fermentativa, ideal para panificación. Requiere refrigeración estricta (0-4°C), con humedad inferior al 75%, y se caracteriza por su aroma agradable y excelente desempeño en masas.
Generalidades	•Descripción: Levadura de panadería activa (Saccharomyces cerevisiae) obtenida por fermentación, separación y prensado. •Uso: Directamente en la masa, ideal para panadería tradicional por su aporte de aroma y sabor. •Aspecto: Bloques compactos, desmenuzables, color blanco crema.
Requisitos generales	Olor: Característico, agradable, ligeramente alcohólico, nunca amoniacal o repulsivo. Sabor: Casi insípido. Pureza: Libre de microorganismos patógenos y materias extrañas. Estabilidad: Mantiene sus características a 30°C por 3 días
Requisitos específicos	Levadura para panificación, cultivo puro obtenido a partir de la fermentación controlada de Sacccharomyce cerevisiae que ha crecido en un medio nutritivo adecuado. . El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños. •Humedad: <75% •Actividad fermentativa: Alta (fermenta azúcares en 3-4 horas). •Vida útil: Limitada. Se debe conservar refrigerada (0 a 4°C)
Empaque / Rotulado	Bloque de 500 g Que contenga ficha técnica del producto. envuelto en papel parafinado, conservación: En refrigeración entre 2°C a 5°C, con el fin de mantener sus cualidades, rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales) , fecha de fabricacion, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto • Empaque Primario: Papel parafinado, polietileno o film trilaminado con aluminio, a menudo sellado al vacío.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	64
Código de UNSPSC	73131503
Nombre del producto	LEVADURA PARA CERVEZA
Descripción del producto	LEVADURA PARA CERVEZA, SOBRE POR 11, 5 GRAMOS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Calidad USP (Grado alimenticio) El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación como al momento de la entrega del producto.
Generalidades	La levadura de cerveza es un hongo unicelular, un tipo de levadura utilizado industrialmente en la fabricación de pan, cerveza y vino.
Requisitos generales	Levadura SafAle S-33 de Fermentis. Levadura robusta que soporta altos niveles de alcohol. Es usada para preparar un amplio rango se Cervezas tipo Ale, Trapenses y Lagers.
Requisitos específicos	Levadura (Saccharomyces cerevisiae), agente emulsionante E491
Empaque / Rotulado	Individual en sobre sellado al vacío Sobre por 11,5 gramos
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	65
Código de UNSPSC	50426832
Nombre del producto	LÚPULO ELABORACIÓN DE CERVEZA
Descripción del producto	LÚPULO ELABORACIÓN DE CERVEZA, SOBRE POR 30 G
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Premium / Seleccionado. Libre de materias extrañas y mohos. Bajo contenido de humedad (<10%).
Generalidades	El Lupuló se utiliza en la elaboración de cerveza con el fin de dar aroma y sabor al producto y un sutil y agradable amargor. Conos de lúpulo secos, molidos y prensados en forma de pellets para facilitar la disolución y mejorar la utilización de los alfa-ácidos.
Requisitos generales	Lúpulos (tipo 90/45) para elaboración de cerveza artesanal en extracto o pellet empacado de tal manera que conserve sus características y calidad. o Aspecto: Pellets cilíndricos, color verde característico. o Aroma: Típico de la variedad (frutal, herbal, cítrico, resinoso). o Conservación: Almacenar en lugar fresco (<5°C recomendados) y oscuro
Requisitos específicos	Lúpulo para elaboración de cerveza artesanal. o Alfa-ácidos: Según variedad (especificado en etiqueta, ej. 4% - 15%). o Humedad: 8% - 10%. o Aceites totales: Según variedad (ml/100g).
Empaque / Rotulado	Sobre de 30 gramos Sobre de aluminio (tipo trilaminado) con sellado hermético al vacío para garantizar la frescura y evitar la oxidación. ROTULADO: Nombre de la variedad, porcentaje de alfa-ácidos, peso neto (30g), fecha de cosecha, lote y fecha de empaque.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	66
Código de UNSPSC	50151513
Nombre del producto	MANTECA DE CACAO EN BLOQUES
Descripción del producto	MANTECA DE CACAO EN BLOQUE X KG
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Producto natural, obtenido de Theobroma cacao L., sin aditivos (o según especificación orgánica). Cumple generalmente con normas NTC 574 CALIDAD USP grado alimenticio. El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al inte
Generalidades	Grasa vegetal comestible, sólida a temperatura ambiente (<25°C), quebradiza, color amarillo pálido o crema. Posee olor y sabor característico a cacao. Es un producto proveniente del prensado del licor de Cacao, de color Amarillo pálido, la manteca al salir del prensado se encuentra liquida, luego es cristalizada y solidificada. En estado fundido, es un líquido oleoso, absolutamente límpido. Apropiado para la producción de chocolates, helados, fabricación de cosméticos y productos farmacéuticos.
Requisitos generales	Materia de manteca del cacao totalmente purificada y desodorizada 100% de pureza, sólida por menos de 25°C, Aspecto: Sólido. Olor/Sabor: Característico, libre de olores extraños (rancio, moho). Usos: Industria chocolatera, confitería, cosmética.
Requisitos específicos	Propiedades fisicoquímicas: Acidez libre Max. 1,75 punto de Fusión entre 28°C y 35°C Índice de Saponificación Min. 188 – Max 200 Índice de Yodo Min. 33 – Max 42 Humedad Max. 0,4% Índice de Peróxido Max. 3% Análisis microbiológico: Aerobios Mesófilos : Max 1000 UFC/g Mohos : Max 10 UFC/g Levaduras : Max 10 UFC/g Coliformes: Negativo/Escherichia coli Negativo Salmonella Negativo
Empaque / Rotulado	Bloques de 1000g, empaque contramarcado en empaque del fabricante. Envase primario: Funda de polietileno de alta densidad de grado alimenticio. Envase secundario: Caja de cartón corrugado contramarcado. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción,
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	67
Código de UNSPSC	50151514
Nombre del producto	MARGARINA INDUSTRIAL
Descripción del producto	MARGARINA INDUSTRIAL CAJA X 15 KILOS
Unidad de medida	CX - Caja
Calidad	Que cumpla con la normativa vigente, fecha de vencimiento mayo a 1 año, cumpliendo con rotulado Producto elaborado bajo normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Consistencia plástica, ideal para hojaldres, masas, galletas y cremas. Libre de patóge
Generalidades	Margarina industrial: Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 75% y cuyo punto de fusión está comprendido entre 20°C y 42°C, empleadas como materias primas en la elaboración de otros alimentos.
Requisitos generales	La margarina debe presentar: Olor: Característico, libre de rancidez. Color: crema, característico del producto El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos. Ingredientes: Mezcla de aceites vegetales (palma, soja), agua, sal, emulsificantes (lecitina, monoglicéridos), colorante (betacaroteno), saborizante artificial a mantequilla. Uso: Industrial, repostero, panadero.
Requisitos específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad: 12 % 16% máximo. • Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. • Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. • Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. • Ácidos grasas libres 0.5% • Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa.
Empaque / Rotulado	Bloque por 15 kilos. Primario: Bolsa de polietileno de baja densidad (color amarillo claro o transparente). Secundario: Caja de cartón corrugado, Kraft marrón . Al granel en la caja por 15 kilos. La fecha de vencimiento no debe ser inferior a la actual vigencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	68
Código de UNSPSC	41115603
Nombre del producto	MEDIDOR DE PH MANUAL
Descripción del producto	MEDIDOR DE PH MANUAL RESOLUCIÓN DE 0.1
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Instrumento de alta precisión con certificado de calibración (opcional). Carcasa duradera, a menudo resistente al agua. Electrodo de vidrio de respuesta rápida
Generalidades	Medidor de pH manual medidor de bolsillo de pH Original. Para medición de pH como un medidor que es fácil de usar y operar.
Requisitos generales	Características Generales: -LCD grande - Pantalla LCD mejorada que muestra lectura, indicador de estabilidad, indicador de batería baja y etiquetas de calibración. Rango de medición: 0.0 a 14.0 pH. Resolución: 0.1 pH. Precisión: +0.2 pH. Calibración: Automática en 1 o 2 puntos (buffers 4.01, 7.01, 10.01). Compensación de temperatura: Automática (ATC).
Requisitos específicos	Mini pH metro con una sonda que mide 103 mm de longitud y se estrecha hasta un diámetro de 8 mm
Empaque / Rotulado	En la caja original con pila
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	69
Código de UNSPSC	50181708
Nombre del producto	MEJORADOR DE MASA BOLSA POR KILO
Descripción del producto	MEJORADOR DE MASA BOLSA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Mezcla balanceada de aditivos alimentarios (agentes oxidantes, enzimas, emulsionantes) que estandariza la calidad de la harina, proporcionando volumen, mejor color de corteza y una miga suave. Ficha técnica de composición del producto, con fecha de vencim
Generalidades	Basado en emulsificantes y enzimas, que permite mayor rendimiento de las masas mejorando la absorción de agua, regula las variaciones de la harina, mejora la crocancia de la corteza, asegurando estabilidad en la calidad de los panes.
Requisitos generales	Mejorador completo en polvo, multipropósito para todo tipo de masas fermentadas y cualquier tipo de proceso de panificación.
Requisitos específicos	Mejorador completo en polvo multipropósito para todo tipo de masas fermentadas y cualquier tipo de procesos (método con tiempo o reposo, esponja-masa, liquida, tiempo directo sin tiempo. Ideal para elaboración de panes especiales, dulces blandos, extrafinos y aliñados.
Empaque / Rotulado	Bolsa por 1 kg. Bolsas de polietileno de alta densidad o empaques laminados con cierre hermético, que garantizan la protección contra la humedad. El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación como al momento de la entrega del producto. Fecha de vencimiento superior a un año, empacado y almacenado según los requerimientos técnicos.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	70
Código de UNSPSC	52151631
Nombre del producto	MOLINO MANUAL DE CARNES
Descripción del producto	MOLINO MANUAL DE CARNES
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Utensilio de cocina está libre de defectos de fabricación o manufactura que afecten su uso a partir de la fecha de compra, Construcción robusta, generalmente en hierro fundido estañado o acero inoxidable de grado alimenticio, con componentes desmontables
Generalidades	Elemento utilizado para el molido de la carne
Requisitos generales	Molino fundido en hierro gris de alta resistencia, molino de carne N0, 12 con sujeción de tornillos
Requisitos específicos	Cuchilla en acero inoxidable profesional pico de loro, dos discos de corte con perforaciones de1/2 pulgada y 3/16pulgadas en acero al carbón y endurecidos para larga vida, doble capa de estaño para proteger de la oxidación, incluye juego de embudos
Empaque / Rotulado	Empaque y rotulado Empacado en caja por unidad
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	71
Código de UNSPSC	12161805
Nombre del producto	PECTINA CÍTRICA RÁPIDA
Descripción del producto	PECTINA CÍTRICA RÁPIDA GRADO ALIMENTICIO BOLSA X KG
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Ficha técnica de composición del producto. Polvo fino, color blanco a marrón claro, inodoro y de sabor neutro
Generalidades	La pectina es un carbohidrato purificado obtenido de la dilución del mesocarpio de frutos cítricos. A esta pectina obtenida se adiciona un estabilizante alimenticio y de dextrosa, para uniformarla a 150° S.A.G. Las pectinas son sustancias altamente utilizadas en la industria alimentaria por tener propiedad gelificadora.
Requisitos generales	La pectina es un polvo fino de color blanco amarillento o marrón claro, inodoro de sabor dulce agradable, soluble en agua e insoluble en alcohol u otros disolventes orgánicos.
Requisitos específicos	Peso molecular 20.000 400.000 g/mol Pectina de gelado rápido 150 ± 5 °SAG Contenido ácido galacturónico 65% máx.
Empaque / Rotulado	Bolsas de papel multicapa con revestimiento interno de polietileno, tambores de fibra, o bolsas selladas. Nombre, ingredientes (Pectina + dextrosa/azúcar), peso neto, lote, fecha de vencimiento, país de origen, instrucciones de almacenamiento.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	72
Código de UNSPSC	47132101
Nombre del producto	PEDILUVIOS DESINFECCIÓN DE CALZADO CON SECADOR.
Descripción del producto	PEDILUVIOS DESINFECCIÓN DE CALZADO CON SECADOR.
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Nuevo
Generalidades	Cubeta para desinfección de suelas de calzado, para su uso en accesos y salidas de áreas. Tiene dos áreas separadas, una para líquido desinfectante y otra para secado. También tiene zapatas en caucho antideslizante.
Requisitos generales	Elaborada en mezcla de polietilenos con resistencia química a una amplia gama de desinfectantes en solución, (como hipoclorito de sodio, hipoclorito de calcio, amonio cuaternario) alcohol, en polvo como cales, así como detergentes, e hidróxido de calcio.
Requisitos específicos	Cubeta para. desinfección de calzado con secador. Tiene dos áreas separadas, una para líquido desinfectante y otra para secado. También tiene zapatas en caucho antideslizante Dimensiones: 82cm Largo X 43cmAnchoX 7cm alto Rango de temperatura de uso: 4°C A 70°C Empacados en bolsa individual, cada una incluye: Cubeta con zapatas antideslizantes integradas y áreas húmeda y de secado separadas (1 und) Lámina soporte para toalla (1 und) Toalla 380 gr m con embono elástico (2 unds) 100% lavable, no tóxico al personal, no presenta migración de componentes.
Empaque / Rotulado	Empacados en bolsa individual Unidad Empacado y embalado en bolsa
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	73
Código de UNSPSC	54101701
Nombre del producto	POLIFOSFATOS PARA EMBUTIDOS
Descripción del producto	POLIFOSFATOS PARA EMBUTIDOS
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Calidad USP (Grado alimenticio) – fecha de vencimiento mínimo 6 meses a un año en la recepción Fecha de vencimiento superior a un año, empacado y almacenado segúnlos requerimientos técnicos.
Generalidades	El fosfato para embutido es una mezcla técnica balanceada de diferentes polifosfatos, que se emplean en la fabricación de la línea de embutidos, con un alto índice de dispersabilidad y solubilidad, lo que, en la mezcla con las materias primas cárnicas, hace que este producto provoque una reacción favoreciendo Ph y fijación de agua.
Requisitos generales	Actúa como agente ligante en los diferentes tipos de carnes y productos cárnicos.
Requisitos específicos	Es un polvo blanco y fino. En Presentación De Kilo El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.
Empaque / Rotulado	Empacado por 1Kg. en bolsa de polietileno de baja densidad, debidamente identificado con código, nombre del producto, número de lote, fecha de vencimiento, proveedor y cantidad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	74
Código de UNSPSC	41115313
Nombre del producto	REFRACTÓMETRO DE 0-32% BRIX MANUAL
Descripción del producto	REFRACTÓMETRO DE 0-32% BRIX MANUAL
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	la presente ficha técnica. Los productos se recibirán con previa autorización del comité Técnico. Garantía Un (1) año y por defecto
Generalidades	Refractómetro de doble escala se utiliza para medir grados Brix
Requisitos generales	Refractómetro de doble escala se utiliza para medir y controlar la concentración de azucares medidas en grados Brix y así lograr el punto exacto de madurez en el grano de café cereza para la recolección. El producto debe contar con manual en idioma castellano que indique instrucciones y recomendaciones de uso, instalación y mantenimiento, incluyendo precauciones y modo de limpieza. El producto debe contar con certificado de calibración
Requisitos específicos	Dimensiones del producto: 8,1 x 3,3 x 1,9 pulgadas; 12 onzas Rango medición: 0-32% Brix Resolución: 0,2% Brix Compensación de temperatura: Automática ATC Accesorios incluidos Estuche plástico, pipeta plástica y paño
Empaque / Rotulado	Empaque individual, el rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque, debe serde un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Unidad caja original rígida
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	75
Código de UNSPSC	41115313
Nombre del producto	REFRACTÓMETRO DE 0-90% BRIX MANUAL
Descripción del producto	REFRACTÓMETRO DE 0-90% BRIX MANUAL
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica. Los productos se recibirán con previa autorización del comité Técnico. Garantía Un (1) año y por defecto
Generalidades	Refractómetro de doble escala se utiliza para medir grados Brix con compensador automático de temperatura
Requisitos generales	Refractómetro de doble escala se utiliza para medir y controlar la concentración de azucares medidas en grados Brix, en arequipes, mermelada, néctares, pastas, salsas entre otros
Requisitos específicos	Dimensiones del producto: 8,1 x 3,3 x 1,9 pulgadas; 12 onzas Rango medición: 0-90% Brix Resolución: 0,5% Brix Compensación de temperatura: Automática Accesorios incluidos Estuche plástico, pipeta plástica y paño
Empaque / Rotulado	Empaque individual, el rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque, debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	76
Código de UNSPSC	41115313
Nombre del producto	REFRACTÓMETRO DIGITAL DE 0-90% BRIX
Descripción del producto	REFRACTÓMETRO DIGITAL DE 0-90% BRIX
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Grado industrial/laboratorio con sensor óptico de alta resolución y cuerpo resistente a la corrosión. Para industria azucarera - determinación de grado brix. Que permita la determinación de índice de refracción. Equipo reconocido de precisión.
Generalidades	Instrumento portátil diseñado para medir la concentración de sacarosa (Brix) y el índice de refracción en líquidos mediante la reflexión total de un haz de luz LED. Instrumento portátil diseñado para medir la concentración de sacarosa (Brix) y el índice de refracción en líquidos mediante la reflexión total de un haz de luz LED.Diseño y material de fabricación que permitan evitar la acumulación de gérmenes y faciliten su higiene. Lectura de 0 a 90 °Brix. Dos pilas AAA o cargador USB
Requisitos generales	Compensación Automática de Temperatura (ATC): Operativa entre 10°C y 40°C para garantizar lecturas exactas independientemente de la temperatura ambiental. Calibración: Función de "puesta a cero" rápida utilizando agua destilada o soluciones estándar. Interfaz: Pantalla LCD de fácil lectura con apagado automático tras 60 segundos de inactividad para ahorro de energía. Protección: Clasificación IP65 (resistente a salpicaduras y polvo
Requisitos específicos	Calibración con agua, que no requiera fluido de calibración especial Ligero, Compensación automática de temperatura Diseño ergonómico que pueda operarse con una sola mano Con estuche Rango de Medición: 0.0 a 90.0% Brix. Resolución: 0.1% Brix. Precisión: ±0.2% Brix. Volumen de Muestra: Mínimo de 0.2 ml a 0.3 ml (aprox. 3-4 gotas). Fuente de Alimentación: Generalmente 1 batería AAA de 1.5V o batería recargable vía USB. Tiempo de Respuesta: Menos de 3 segundos
Empaque / Rotulado	Empaque: Se suministra habitualmente en un estuche rígido de transporte (maletín acolchado) para protección contra impactos. Rotulado: Debe incluir el modelo, número de serie único, marca del fabricante, rango de medición y sello de certificación de calidad (CE/RoHS).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Contenido del empaque: Refractómetro, pipeta de transferencia, batería, manual de usuario en español/inglés y certificado de calibración de fábrica. Unidad individual portátil de diseño ergonómico, con dimensiones aproximadas de 121 x 58 x 25 mm y un peso neto cercano a los 200g
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	77
Código de UNSPSC	24111503
Nombre del producto	ROLLO PLÁSTICO DE EMPAQUE AL VACÍO
Descripción del producto	ROLLO PLÁSTICO DE EMPAQUE AL VACÍO 20 CM ANCHO DE 30 METROS
Unidad de medida	ROL - Rollo
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad.
Generalidades	Rollo material empaque al vacío plástico para líquidos viscosos mieles integrales, producto alimenticio de consumo animal, para realizar los ensayos de empaque del producto y evaluar la estabilidad para su comercialización.
Requisitos generales	Rollo plástico elaborado en polietileno para empacar líquidos viscosos. 30 cm de ancho, mayor transparencia y resistencia.
Requisitos específicos	Altas propiedades mecánicas de rasgado. Amarre uniforme. Protección contra suciedad y humedad. Barrera contra aromas. Conserva las características organolépticas del producto (sabor, color, olor y textura)
Empaque / Rotulado	Rollo de 30 cm de ancho, 30 metros Empacado en bolsa de polietileno de forma tal que no haya deterioro, libre de suciedad o cualquier otro factor que pueda causar contaminación ya que es un producto para empacar producto alimenticio.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	78
Código de UNSPSC	12164502
Nombre del producto	SABORIZANTE EN POLVO SABOR FRUTOS ROJOS
Descripción del producto	SABORIZANTE EN POLVO SABOR FRUTOS ROJOS X KG
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Polvo micro encapsulado
Generalidades	Producto en polvo, hidrosoluble, para uso en la industria de alimentos, aporta aroma y sabor a los productos
Requisitos generales	Polvo color blanco, olor característico para uso en la industria de alimentos.
Requisitos específicos	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; Grado alimenticio.
Empaque / Rotulado	Bolsa contramarcada de 1 kilogramo El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	79
Código de UNSPSC	12164502
Nombre del producto	SABORIZANTE EN POLVO
Descripción del producto	SABORIZANTE EN POLVO SABOR LIMÓN X KG
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Natural o idéntico al natural (sabores o extractos micro encapsulado): Sabor limón.
Generalidades	Producto en polvo, hidrosoluble, para uso en la industria de alimentos, aporta aroma y sabor a los productos
Requisitos generales	Polvo color blanco, olor característico para uso en la industria de alimentos.
Requisitos específicos	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; Grado Alimenticio
Empaque / Rotulado	Bolsa contramarcada de 1 kilogramo. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	80
Código de UNSPSC	12164502
Nombre del producto	SABORIZANTE EN POLVO SABOR MARACUYÁ
Descripción del producto	SABORIZANTE EN POLVO SABOR MARACUYÁ X KG
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Polvo micro encapsulado - fecha de vencimiento superior a un año
Generalidades	SABOR IDENTICO AL NATURAL MICROENCAPSULADOMARACUYÁ Son las sustancias químicamente definidas obtenidas por síntesis o las aisladas por procesos químicos a partir de materias primas de origen animal o vegetal, que presentan una estructura química idéntica a la de las sustancias presentes en dichas materias primas naturales (procesadas o no). Las sales de sustancias idénticas a las naturales con los siguientes cationes: H+, Na+, K+, Ca++ y Fe+++ o sus aniones: C1-, SO4--, CO3--, se clasifican como aromatizantes/saborizantes idénticos a los naturales
Requisitos generales	Producto sólido, color blanco, en forma de cristales, para uso en la industria de alimentos, con color y sabor idéntico al de maracuyá natural, con ausencia de sustancias tóxicas, con certificado de calidad y de micro encapsulado del producto.
Requisitos específicos	Características físicas: certificación que garantice el micro encapsulado, % de humedad máximo 4%, concentración mínima de extracto de sabor 20%, ausencia de material ajeno al producto, ausencia de harinas, almidones o féculas u otros materiales de relleno.
Empaque / Rotulado	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial, peso, lote de producción, cumplir con la Resolución 2606 de 2009, y con la NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del producto. Bolsa contramarcada de 1 kilogramo
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	81
Código de UNSPSC	12164502
Nombre del producto	SABORIZANTE EN POLVO SABOR NARANJA IDÉNTICO AL NATURAL
Descripción del producto	SABORIZANTE EN POLVO SABOR NARANJA IDÉNTICO AL NATURAL BOLSA X KG
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Natural o idéntico al natural (sabores o extractos microencapsulado): SABOR NARANJA
Generalidades	Producto en polvo, hidrosoluble, para uso en la industria de alimentos, aporta aroma y sabor a los productos
Requisitos generales	Polvo color blanco, olor característico para uso en la industria de alimentos.
Requisitos específicos	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; Grado alimenticio
Empaque / Rotulado	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador(marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; Bolsa contramarcada de 1 kilogramo
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	82
Código de UNSPSC	24121807
Nombre del producto	SOBRECOPA PARA VASO DE 7.5 CM
Descripción del producto	SOBRECOPA PARA VASO DE 7.5 CM DE DIÁMETRO 8 CM
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	De un solo uso.
Generalidades	Productos fabricados con materias primas según estándares de la FDA (Food and Drug Administración) para contacto directo con alimentos
Requisitos generales	Envase plástico color cristal con borde plano para un correcto sellado con foils, resistentes a la humedad y a bajas temperaturas, Material de Poliestireno de Alto Impacto (HIPS), Polietileno Tereftalato (PET). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias
Requisitos específicos	Sobrecopa plástico color transparente cristal 8cm de diámetro y 4.8 cm de alto
Empaque / Rotulado	Empacado en bolsa y caja de cartón embalado según unidades solicitadas debidamente rotulado
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	83
Código de UNSPSC	24112109
Nombre del producto	TAMBOR PLÁSTICO 5 GALONES PARA ALIMENTOS,
Descripción del producto	TAMBOR PLÁSTICO CAPACIDAD 5 GALONES PARA ALIMENTOS, COLOR BLANCO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Envases para alimentos, elaborado en HDPE de categoría alimenticia
Generalidades	Envase especialmente para contener productos líquidos, del tipo constituido de material plástico HDPE, envases soplados óptimos para la línea de alimentos, son una excelente barrera de protección y resistencia.
Requisitos generales	Elaborado en material pastico resiste a impacto, sirve de barrera y resistencia para un producto que le dé su adecuación para una mejor calidad también se le da buena flexibilidad. Debe incluir tapa.
Requisitos específicos	Tambor de capacidad 5 galones, color blanco. Con tapa ancha.
Empaque / Rotulado	Unidad individual.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	84
Código de UNSPSC	41112213
Nombre del producto	TERMÓMETRO DIGITAL DE PUNZÓN -50 C A 300 º C.
Descripción del producto	TERMÓMETRO DIGITAL DE PUNZÓN -50 C A 300 º C.
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	El producto debe contar con manual en idioma castellano que indique instrucciones y recomendaciones de uso, instalación y mantenimiento, incluyendo precauciones y modo de limpieza. El producto debe contar con certificado de calibración
Generalidades	El termómetro es un instrumento de medición de temperatura. se utiliza principalmente para monitorear las temperaturas de compuestos termolábiles, los cuales, pierden sus cualidades o se destruyen a una temperatura determinada. Tipo alimenticio
Requisitos generales	Termómetro digital para medir la temperatura realizar monitoreos o verificaciones de alimentos preparados que se encuentran en lugares de conservación o cocción como: Carnes frías, carne, fruta, pescado y alimentos preparados al igual que productos de panadería.
Requisitos específicos	Con batería de repuesto. - Se apaga automáticamente pasados 10 minutos. - Incluye punta sensora. RANGO DE TEMPERATURA: -50ºC a +300 º C
Empaque / Rotulado	Empaque individual. El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque, debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	85
Código de UNSPSC	47131502
Nombre del producto	TOALLA DE PAPEL DESECHABLE
Descripción del producto	TOALLA DE PAPEL DESECHABLE PARA MANOS. ROLLO X 100 METROS
Unidad de medida	ROL - Rollo
Calidad	El empaque no debe presentar ninguna alteración. Producto delicado al transporte y manipuleo, seguir recomendaciones del fabricante.
Generalidades	Rollo de toalla de cocina desechable, por 100 unidades de servilleta
Requisitos generales	Rollo de toalla de cocina desechable blanco o beige, por 100 unidades de servilleta
Requisitos específicos	Bioseal 17 micras Dimensiones (mm): Largo 142, Ancho 142, Alto 92 Peso Bruto: 0,180 kg Peso Neto rollo: 0,169 kg
Empaque / Rotulado	Con empaque primario. Marca y uso, país de origen y fabricante. Norma de fabricación, presentación, volumen, peso Rollo de 100 metros
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	86
Código de UNSPSC	31181701
Nombre del producto	TRIPA DE CERDO NATURAL DESHIDRATADA 26/28
Descripción del producto	TRIPA DE CERDO NATURAL DESHIDRATADA 26/28
Unidad de medida	ROL - Rollo
Calidad	Primera calidad (A), seleccionada, libre de residuos de grasa y sin perforaciones., Calidad USP (Grado alimenticio)
Generalidades	Material tubular elaborado a partir del procesamiento de tripa natural de cerdo, utilizada para embutir derivados cárnicos. Clasificación: Alimento fresco conservado con sal Industria cárnica (chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, entre otros.) Corresponde a subproducto de cerdo. Limpio, sin contenido intestinal y sin orificio. Enrollado y salado como método de conservación.
Requisitos generales	Madeja de tripa de cerdo (longitud solicitada) sometida a proceso de salazón y empacado. Calibre 26/28, 28/30; 30/32; 32/34 Tripa natural de cerdo y sal, Obtenida de la tripa en plantas de sacrificio, procesamiento para eliminar mucosa y binza, calibrado, metrado, salado y empacado, debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas. El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto
Requisitos específicos	Especificaciones fisicoquímicas Color: característico del producto Olor: característico del producto Calibre: Calibre: 26/28; 28/30; 30/32; 32/34 Tolerancia: Calibrado: mínimo 90% dentro del calibre establecido, máximo 10% dentro de los calibres inmediatamente superior o inferior Longitud: mínimo 96% a la longitud establecida, máximo 4% de diferencia inferior o superior a la longitud establecida. Característica Rotura: 5% dentro de las condiciones normales de Empleo Característica: Tripa longitud promedio para los calibres 26/28; 28/30; 30/32; 32/34: superior a 2 metros por punta Humedad 27,34%.
Empaque / Rotulado	Empacado por metros, en bolsa de polietileno de baja densidad, debidamente identificado con código, nombre del producto, número de lote, fecha de vencimiento, proveedor y cantidad. Fecha de vencimiento superior a un año, empacado y almacenado según los requerimientos técnicos. días a partir de la fecha de elaboración en las condiciones de almacenamiento descritas Madeja de 90 metros empacada en Bolsa de polietileno calibre 26/28

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	87
Código de UNSPSC	52151504
Nombre del producto	VASO DE CARTÓN 4 ONZAS
Descripción del producto	VASO DE CARTÓN PARA CAFÉ 4 ONZAS PAQUETE X 50 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Envase en Perfecto estado, único uso
Generalidades	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad.
Requisitos generales	Los vasos de cartón para servir cafés o demás bebidas calientes, resistente a temperaturas desde -15°c hasta 84°c, como café y otro tipo de infusiones. El material con el que están fabricados este tipo de vasos aísla mejor la temperatura de su contenido de la piel de la mano, que los comunes vasos de plástico. empaque polipropileno translucido para bebidas.
Requisitos específicos	El vaso de cartón debe estar elaborado en materiales que cumplan con las condiciones sanitarias y físico mecánicas para su adecuado uso y debe garantizarse que el producto no sufra deterioro ni contaminación debido al contacto con el vaso.
Empaque / Rotulado	Paquete por 50 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque Vaso fabricado en cartón de color blanco de 4 onzas de capacidad. Este vaso es orgánico y se utiliza normalmente para servir tanto bebidas frías como calientes en algunos eventos y fiestas. Vaso ecológico apto para microondas.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	88
Código de UNSPSC	52151504
Nombre del producto	VASO DE CARTÓN PARA CAFÉ DE 7 ONZAS
Descripción del producto	VASO DE CARTÓN PARA CAFÉ DE 7 ONZAS PAQUETE X 50 UND
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Envase en Perfecto estado, único uso
Generalidades	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad.
Requisitos generales	Los vasos de cartón para servir cafés o demás bebidas calientes, resistente a temperaturas desde -15°c hasta 84°c, como café y otro tipo de infusiones. El material con el que están fabricados este tipo de vasos aísla mejor la temperatura de su contenido de la piel de la mano, que los comunes vasos de plástico. empaque polipropileno translucido para bebidas
Requisitos específicos	El vaso de cartón debe estar elaborado en materiales que cumplan con las condiciones sanitarias y físico mecánicas para su adecuado uso y debe garantizarse que el producto no sufra deterioro ni contaminación debido al contacto con el vaso Vaso fabricado en cartón de color blanco de 7 onzas de capacidad. Este vaso es orgánico y se utiliza normalmente para servir tanto bebidas frías como calientes en algunos eventos y fiestas. Vaso ecológico apto para microondas.
Empaque / Rotulado	Paquete por 50 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	89
Código de UNSPSC	41121803
Nombre del producto	VASO DE PRECIPITADO DE 50 ML
Descripción del producto	VASO DE PRECIPITADO DE 50 ML CLASE A
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto. La garantía se toma con base al producto sin usar. Los productos serán verificados de acuerdo con la ficha técnica y en caso de que el materi
Generalidades	Es cilíndrico con un fondo plano. Normalmente es de vidrio, de metal o de un plástico en especial y es aquel cuyo objetivo es contener gases o líquidos. Tiene componentes de teflón u otros materiales resistentes a la corrosión.
Requisitos generales	Debe cumplir con todo lo establecido en la presente ficha de acuerdo con las especificaciones y técnicas requeridas y las normas técnicas relacionadas.
Requisitos específicos	Para preparar sustancias. Calentar sustancias Medir o traspasar líquidos. Forma baja Boro 3.3. Con graduación y pico.
Empaque / Rotulado	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto. Unidad
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	90
Código de UNSPSC	44102304
Nombre del producto	SELLADORA TÉRMICA MANUAL
Descripción del producto	SELLADORA TÉRMICA MANUAL
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Nueva, Cuerpo metálico robusto, a menudo con empuñadura fría para seguridad., Accionamiento manual por palanca basculante con anclaje automático., Incorpora resistencia de hilo térmico y cinta de teflón para evitar adherencias
Generalidades	Selladora tipo Tijera 20 x 2,5 mm Selladora tipo tijera de 20 cm de largo. Sella por impulso con ahorro de energía. Con zona de sellado de 2,5 mm . Pequeña, práctica y manual. Funcionamiento a 110 V
Requisitos generales	Selladora manual con banda de teflón, con botón indicador y seguro
Requisitos específicos	Selladora tipo Tijera 20 x 2,5 mm Selladora tipo tijera de 20 cm de largo. Sella por impulso con ahorro de energía. Con zona de sellado de 2,5 mm . Pequeña, práctica y manual. Funcionamiento a 110 V
Empaque / Rotulado	En caja individual, en buen estado, con manuela de manejo, instrucciones
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	91
Código de UNSPSC	48102109
Nombre del producto	PELÍCULA PLÁSTICA PARA ENVOLVER ALIMENTOS
Descripción del producto	PELÍCULA PLÁSTICA PARA ENVOLVER ALIMENTOS ROLLO X 200 METROS
Unidad de medida	ROL - Rollo
Calidad	ETMP190-DID-C-A2: Especificación técnica, que establece los requisitos y características que debe cumplir y los ensayos a los cuales debe someterse el vinil. FT.0133.DINTR/2008 - IDENTIFICACIÓN CODIFICACIÓN UNSPSC “COMPRA EFICIENTE” DE BARRAS EJÉRCITO NAC
Generalidades	Grosor inferior a 0,2 mm, habiendo medidas tan finas como las que están por debajo de los 0,006 mm. Así, la hoja es sumamente flexible, maleable y puede ser doblada o cubrir objetos con mucha facilidad, empleado en aislamientos térmicos y barreras contra el vapor. Sin embargo, este producto es frágil y fácilmente se daña, siendo comúnmente laminado en combinación con otros materiales como plástico o papel para hacerlo más útil
Requisitos generales	No debe venir roto, sucio, arrugado y con un ancho homogéneo
Requisitos específicos	El Vinipel debe cumplir con los siguientes requisitos. • Color: trasparente, sin manchas
Empaque / Rotulado	Rollo 200 metros Empaque individual: Debe ser empacado en rollos de metros lineales. •Empaque colectivo: El elemento debe ser empacado en cajas de cartón con elfin garantizar la calidad en el transporte y el almacenamiento. • Rotulado: Para efectos de almacenaje.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	92
Código de UNSPSC	24112601
Nombre del producto	JARRA MEDIDORA DE PLÁSTICO 3 LITROS
Descripción del producto	JARRA MEDIDORA DE PLÁSTICO. CAPACIDAD 3 LITROS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Jarra en perfecto estado, único uso
Generalidades	Jarra graduada de 3 litros con asa abierta. Dimensiones Capacidad 3 litros, material de polipropileno, color transparente.
Requisitos generales	Jarra en plástico transparente graduada por 3 litros. Ideal para contener y medir líquidos. Con mango y pico para facilitar el uso.
Requisitos específicos	Jarra graduada de 3 litros con asa abierta. Dimensiones Capacidad 3 litros, material de polipropileno de uso en alimentos , color transparente, resistente a impacto.
Empaque / Rotulado	Individual
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	93
Código de UNSPSC	41121803
Nombre del producto	ERLENMEYER DE 250 ML
Descripción del producto	ERLENMEYER DE 250 ML
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto. La garantía se toma con base al producto sin usar. Los productos serán verificados de acuerdo con la ficha técnica y en caso de que el materi
Generalidades	Es un recipiente de vidrio que se utiliza en los laboratorios, tiene forma de cono y tiene un cuello cilíndrico, es plano por la base. Se utiliza para calentar líquidos cuando hay peligro de pérdida por evaporación. Debe cumplir con todo lo establecido en la presente ficha de acuerdo con las especificaciones y técnicas requeridas y las normas técnicas relacionadas.
Requisitos generales	• Matraz graduado que contiene marcas que indican un determinado volumen. • Se encuentran en distintas capacidades.
Requisitos específicos	Capacidad 250 ml Cuello estrecho Boro 3.3. Con reborde y graduación.
Empaque / Rotulado	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	94
Código de UNSPSC	41121803
Nombre del producto	VASO DE PRECIPITADO DE 100 ML
Descripción del producto	VASO DE PRECIPITADO DE 100 ML CLASE A
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Clase A/AS (alta precisión), con certificado de calibración individual.
Generalidades	Es cilíndrico con un fondo plano. Normalmente es de vidrio, de metal o de un plástico en especial y es aquel cuyo objetivo es contener gases o líquidos.
Requisitos generales	Tiene componentes de teflón u otros materiales resistentes a la corrosión. Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto. La garantía se toma con base al producto sin usar. Los productos serán verificados de acuerdo con la ficha técnica y en caso de que el material de vidrio llegue averiado debe ser reemplazado
Requisitos específicos	•Capacidad 100 ml Para preparar sustancias. •Calentar sustancias •Medir o traspasar líquidos. •Forma baja Boro 3.3. Con graduación y pico.
Empaque / Rotulado	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	95
Código de UNSPSC	41121804
Nombre del producto	BALÓN AFORADO CON TAPA DE 100 ML
Descripción del producto	BALÓN AFORADO CON TAPA DE 100 ML CLASE A
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Clase A/AS (alta precisión), con certificado de calibración individual.
Generalidades	El balón aforado es parte del llamado material de vidrio de laboratorio y consiste en un tipo de matraz que se usa como material volumétrico. Se emplea para medir un volumen exacto de líquido con base a la capacidad del propio matraz, que aparece indicada. Tiene un cuello alto y estrecho para aumentar la exactitud, pues un cambio pequeño en el volumen se traduce en otro considerable en la altura del líquido en el cuello del matraz. Se denomina aforado por disponer de una marca de graduación o aforo en torno al cuello para facilitar determinar con precisión cuándo el líquido alcanza el volumen indicado.
Requisitos generales	Debe cumplir con todo lo establecido en la presente ficha de acuerdo con las especificaciones y técnicas requeridas y las normas técnicas relacionadas.
Requisitos específicos	Matraces aforados Límites de error correspondientes a la clase A, DIN EN ISO 1042. Ajustados por contenido 'In'. Un certificado de lote incluido. fáciles de limpiar. BALONES AFORADOS DE VIDRIO CON TAPA 100 ml clase A, Boro 3.3 Límite de error +/- 0,6
Empaque / Rotulado	Deberá empacarse el producto para que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. El empaque debe indicar como mínimo: Nombre del producto, fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca. Libre de roturas y empaque óptimo que garantice la seguridad del material.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	96
Código de UNSPSC	41121804
Nombre del producto	BALÓN AFORADO CON TAPA DE 200 ML CLASE A UNIDAD
Descripción del producto	BALÓN AFORADO CON TAPA DE 200 ML CLASE A
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Clase A/AS (alta precisión), con certificado de calibración individual.
Generalidades	El balón aforado es parte del llamado material de vidrio de laboratorio y consiste en un tipo de matraz que se usa como material volumétrico. Se emplea para medir un volumen exacto de líquido con base a la capacidad del propio matraz, que aparece indicada. Tiene un cuello alto y estrecho para aumentar la exactitud, pues un cambio pequeño en el volumen se traduce en otro considerable en la altura del líquido en el cuello del matraz. Se denomina aforado por disponer de una marca de graduación o aforo en torno al cuello para facilitar determinar con precisión cuándo el líquido alcanza el volumen indicado. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas y las normas técnicas relacionadas.
Requisitos generales	Matraces aforados Límites de error correspondientes a la clase A, DIN EN ISO 1042. Ajustados por contenido 'In'. Un certificado de lote incluido. fáciles de limpiar.
Requisitos específicos	Matraces aforados Límites de error correspondientes a la clase A, DIN EN ISO 1042. Ajustados por contenido 'In'. Un certificado de lote incluido. fáciles de limpiar. BALONES AFORADOS DE VIDRIO CON TAPA 200 ml clase A, Boro 3.3 Límite de error +/- 0,6
Empaque / Rotulado	Deberá empacarse el producto para que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. El empaque debe indicar como mínimo: Nombre del producto, fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca. Libre de roturas y empaque óptimo que garantice la seguridad del material.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	97
Código de UNSPSC	41121804
Nombre del producto	BALÓN AFORADO CON TAPA 250 ML CLASE A
Descripción del producto	BALÓN AFORADO CON TAPA 250 ML CLASE A
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Clase A/AS (alta precisión), con certificado de calibración individual.
Generalidades	El balón aforado es parte del llamado material de vidrio de laboratorio y consiste en un tipo de matraz que se usa como material volumétrico. Se emplea para medir un volumen exacto de líquido con base a la capacidad del propio matraz, que aparece indicada. Tiene un cuello alto y estrecho para aumentar la exactitud, pues un cambio pequeño en el volumen se traduce en otro considerable en la altura del líquido en el cuello del matraz. Se denomina aforado por disponer de una marca de graduación o aforo en torno al cuello para facilitar determinar con precisión cuándo el líquido alcanza el volumen indicado. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas y las normas técnicas relacionadas.
Requisitos generales	Matraces aforados Límites de error correspondientes a la clase A, DIN EN ISO 1042. Ajustados por contenido 'In'. Un certificado de lote incluido. fáciles de limpiar.
Requisitos específicos	Matraces aforados Límites de error correspondientes a la clase A, DIN EN ISO 1042. Ajustados por contenido 'In'. Un certificado de lote incluido. fáciles de limpiar. BALONES AFORADOS DE VIDRIO CON TAPA 250 ml Clase A, Boro 3.3 Límite de error +/- 0,6
Empaque / Rotulado	Deberá empacarse el producto para que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. El empaque debe indicar como mínimo: Nombre del producto, fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca. Libre de roturas y empaque óptimo que garantice la seguridad del material.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	98
Código de UNSPSC	41121803
Nombre del producto	VASO DE PRECIPITADO DE 250 ML
Descripción del producto	VASO DE PRECIPITADO DE 250 ML CLASE A
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Clase A/AS (alta precisión), con certificado de calibración individual.
Generalidades	Es cilíndrico con un fondo plano. Normalmente es de vidrio, de metal o de un plástico en especial y es aquel cuyo objetivo es contener gases o líquidos.
Requisitos generales	Tiene componentes de teflón u otros materiales resistentes a la corrosión. Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto. La garantía se toma con base al producto sin usar. Los productos serán verificados de acuerdo con la ficha técnica y en caso de que el material de vidrio llegue averiado debe ser reemplazado
Requisitos específicos	•Capacidad 250 ml Para preparar sustancias. •Calentar sustancias •Medir o traspasar líquidos. •Forma baja Boro 3.3. Con graduación y pico.
Empaque / Rotulado	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	99
Código de UNSPSC	41121803
Nombre del producto	ERLENMEYER DE 250 ML
Descripción del producto	ERLENMEYER DE 250 ML
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Clase A/AS (alta precisión), con certificado de calibración individual.
Generalidades	Es un recipiente de vidrio que se utiliza en los laboratorios, tiene forma de cono y tiene un cuello cilíndrico, es plano por la base. Se utiliza para calentar líquidos cuando hay peligro de pérdida por evaporación. Debe cumplir con todo lo establecido en la presente ficha de acuerdo con las especificaciones y técnicas requeridas y las normas técnicas relacionadas.
Requisitos generales	La garantía se toma con base al producto sin usar. Los productos serán verificados de acuerdo con la ficha técnica y en caso de que el material de vidrio llegue averiado debe ser reemplazado
Requisitos específicos	• De 250 mL • Matraz graduado que contiene marcas que indican un determinado volumen. • Se encuentran en distintas capacidades. • Cuello estrecho Boro 3.3. Con reborde y graduación
Empaque / Rotulado	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	100
Código de UNSPSC	41104814
Nombre del producto	CONDENSADOR CON SERPENTÍN DE VIDRIO
Descripción del producto	CONDENSADOR CON SERPENTÍN DE VIDRIO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Clase A. Vidrio Borosilicato 3.3 (alto contenido de sílice, resistente al choque térmico y agentes químicos).
Generalidades	Aparato de vidrio que permite transformar los gases que se desprenden en el proceso de destilación, a fase liquida.
Requisitos generales	Material: Vidrio borosilicato 3.3. Estructura: Serpentín interno continuo y chaqueta exterior. Conexiones: Esmerilado estandarizado (ej. 29/32, 24/40) macho y hembra. Transparencia: Alta, permitiendo visualización del proceso.
Requisitos específicos	Tipo de Serpentín: Bobina helicoidal (Graham) para máxima superficie de enfriamiento. Longitud efectiva: 200mm, 300mm, 400mm, 500mm (según necesidad). Conexiones de agua: Olivas laterales de vidrio con diámetro adecuado para mangueras estándar (aprox. 8-10 mm). Resistencia: Capaz de soportar esterilización en autoclave.
Empaque / Rotulado	Empacado individualmente en caja de cartón con espuma o material amortiguante para proteger contra roturas durante el transporte. La etiqueta debe incluir: nombre del producto, longitud efectiva, tipo de esmerilado, marca del fabricante, y material (borosilicato 3.3).
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	101
Código de UNSPSC	41104812
Nombre del producto	BALÓN DE DESTILACIÓN DESPRENDIMIENTO LATERAL (500 ML)
Descripción del producto	BALÓN DE DESTILACIÓN DESPRENDIMIENTO LATERAL (500 ML)
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Vidrio borosilicato 3.3 de alta resistencia, apto para altas temperaturas y choques térmicos.
Generalidades	Diseñado para procesos de destilación, permitiendo la salida de vapores a través de un brazo lateral inclinado (usualmente a 75º). Requiere soporte debido a su base esférica.
Requisitos generales	Función principal es el calentamiento uniforme, y se produce con distintos grosores de vidrio para diferentes usos.Fabricado bajo normas de vidrio de laboratorio, con excelente durabilidad química y esterilizable en autoclave a 121 °C.
Requisitos específicos	Capacidad: 500 mL. Dimensiones aproximadas: mm (Diámetro x Altura). Forma: Fondo redondo, cuello largo. Material: Borosilicato 3.3.
Empaque / Rotulado	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	102
Código de UNSPSC	10151606
Nombre del producto	AJONJOLÍ
Descripción del producto	AJONJOLÍ X KG. NTC 748
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Producto seco, de aspecto limpio y olor característico sin olores atípicos. Debe cumplir con los requisitos sanitarios locales (ej. NTC 4423 en Colombia).
Generalidades	Semillas sanas y limpias, libre de plagas y materias extrañas. Es una excelente fuente de nutrientes, incluyendo hierro, magnesio y zinc, con altos niveles de ácidos grasos omega-3 y omega-6.
Requisitos generales	Humedad: <7 a 10%. Impurezas: Mínimo porcentaje de materias extrañas (granos vanos, tierra, residuos de planta). Vida útil: 12 meses en condiciones óptimas. Apariencia: firme seco y duro. El ajonjolí debe estar exento de colores objetables o residuos de sustancias toxicas o que este infectado. Debe estar exento de impurezas sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Requisitos específicos	Ajonjolí debe contener una humedad de 9.0% máximo. El maní salado descascarado limpio debe contener máximo un 1,0% de impurezas y 0,1% de materias duras. 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 Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007
Empaque / Rotulado	El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Bolsa contramarcada de 1 kilogramo
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	103
Código de UNSPSC	41113038
Nombre del producto	ALCOHOLÍMETRO CON TERMÓMETRO DE 0 A 100%
Descripción del producto	ALCOHOLÍMETRO CON TERMÓMETRO DE 0 A 100%
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Instrumento de laboratorio de vidrio de alta precisión, generalmente de grado comercial o certificado.
Generalidades	El Densímetro alcoholimétrico de Gay-Lussac es un instrumento de medición de los grados de alcohol que contiene una bebida alcohólica fermentada y destilada. se utiliza principalmente para monitorear la cantidad de alcohol presente en un producto de consumo humano.
Requisitos generales	El alcoholímetro o alcohómetro es un instrumento usado para determinar el nivel de alcohol que se halla presente en un líquido o gas. Puede usarse, por tanto, para medir el porcentaje de alcohol en una bebida alcohólica. Este puede usarse, por tanto, para medir el porcentaje de alcohol en una bebida alcohólica como todo tipo de Pisco, Whisky, Cerveza, Mezcla de cervezas, Vino, Sidra, Aguardiente. Este alcoholímetro como la mayoría de los alcoholímetros que hay en el mercado, trabaja exactamente a una temperatura de 20 grados centígrados.
Requisitos específicos	•Tipo alimenticio. •Especificaciones: Alcoholímetro •Ideal para medir el grado alcohólico en su destilado •Rango de medición Alcohol: 0-100% (Gay Lussac) •Resolución: 1% (Gay Lussac) •Rango de medición Alcohol: 0-70º (Cartier) •Rango de medición de la temperatura: 0-36ºC •26cm de largo Material: vidrio
Empaque / Rotulado	Empaque individual. El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque, debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

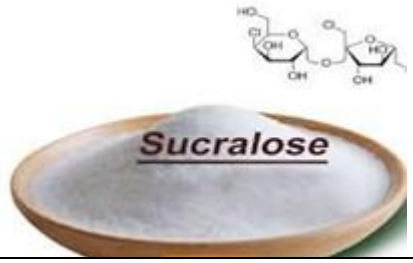
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	104
Código de UNSPSC	41113038
Nombre del producto	ALCOHOLÍMETRO CON TERMÓMETRO DE 0 A 20%
Descripción del producto	ALCOHOLÍMETRO CON TERMÓMETRO DE 0 A 20%
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Instrumento de laboratorio de vidrio de alta precisión, generalmente de grado comercial o certificado.
Generalidades	El Densímetro alcoholimétrico de Gay-Lussac es un instrumento de medición de los grados de alcohol que contiene una bebida alcohólica fermentada y destilada. se utiliza principalmente para monitorear la cantidad de alcohol presente en un producto de consumo humano.
Requisitos generales	El alcoholímetro o alcohómetro es un instrumento usado para determinar el nivel de alcohol que se halla presente en un líquido o gas. Puede usarse, por tanto, para medir el porcentaje de alcohol en una bebida alcohólica. Este puede usarse, por tanto, para medir el porcentaje de alcohol en una bebida alcohólica como todo tipo de Pisco, Whisky, Cerveza, Mezcla de cervezas, Vino, Sidra, Aguardiente. Este alcoholímetro como la mayoría de los alcoholímetros que hay en el mercado, trabaja exactamente a una temperatura de 20 grados centígrados.
Requisitos específicos	•Tipo alimenticio. •Especificaciones: Alcoholímetro •Ideal para medir el grado alcohólico en su destilado •Rango de medición Alcohol: 0-20% (Gay Lussac) •Resolución: 1% (Gay Lussac) •Rango de medición Alcohol: 0-70º (Cartier) •Rango de medición de la temperatura: 0-36ºC •26cm de largo. Material: vidrio.
Empaque / Rotulado	Empaque individual. El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque, debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	105
Código de UNSPSC	12171506
Nombre del producto	COLOR CARAMELO PARA RON
Descripción del producto	COLOR CARAMELO PARA RON E150 X 500 ML
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Grado alimenticio, obtenido por tratamiento térmico controlado de carbohidratos.
Generalidades	Líquido viscoso de color marrón característico, utilizado para ajustar la tonalidad en bebidas alcohólicas como el ron. Es un colorante natural, seguro (GRAS), y no requiere certificación en la mayoría de normativas.
Requisitos generales	Los caramelos son productos ampliamente empleados en el sector de la alimentación. Se clasifican por sus propiedades y aplicabilidad en aromáticos, burnt sugar o azúcar quemada y caramelos color (E150)
Requisitos específicos	Todos los colores caramelo son solubles en agua y tienen una apariencia líquida o en polvo, que va desde el amarillo hasta el café rojizo a café oscuro, prácticamente negro. Tienen un olor a azúcar quemada y un pH en solución <7. Por ejemplo, el pH utilizado para bebidas gaseosas suele ir de 2.5-3.5 y otros colores resultan tener un pH de 5.0. Su punto de ebullición es mayor a los 100ºC y su punto de fusión es mayor a los 200ºC.
Empaque / Rotulado	En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	106
Código de UNSPSC	50161814
Nombre del producto	SUCRALOSA
Descripción del producto	SUCRALOSA X KG.
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Grado alimenticio/USP/FCC (Food Chemicals Codex).
Generalidades	La Sucralosa es un endulzante sin calorías y con un sabor muy similar al del azúcar dado que proviene de ella. La Sucralosa como tal, se obtiene de un proceso, en que a través de varios pasos se modifica la molécula del azúcar, obteniendo un edulcorante que conserva su sabor pero sin sus calorías.
Requisitos generales	la Sucralosa es un organoclorado en polvo, inodoro que es estable frente a la exposición al calor, conservando su dulzor a altas temperaturas por lo que se puede utilizar para cocinar, hornear y hasta para hacer caramelo.
Requisitos específicos	Punto de ebullición: 669,4 °CPunto de fusión: 125 °C, Masa molar: 397,64 g/mol,Soluble en: Agua, Acidez: 12.52±0.70 pKa
Empaque / Rotulado	El envase o empaque destinado a contener el producto debe ser hermético, alejado del calor y la humedad. Además, debe asegurarse la buena conservación del producto durante su almacenamiento y transporte. El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación como al momento de la entrega del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	107
Código de UNSPSC	41121806
Nombre del producto	FRASCO PLÁSTICO LAVADOR DE LABORATORIO DE 500 ML
Descripción del producto	FRASCO PLÁSTICO LAVADOR DE LABORATORIO DE 500 ML
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	La garantía se toma con base al producto sin usar.
Generalidades	Material: Polietileno de baja densidad (LDPE/PE-LD) para flexibilidad o Polipropileno (PP) para mayor rigidez y resistencia térmica. Boquilla: Punta larga para dosificación precisa, a menudo ajustable o recortable. Cierre: Tapa de rosca a prueba de fugas
Requisitos generales	Función principal es contener agua para procesos de lavado en laboratorio
Requisitos específicos	• Frasco de plástico con tapa rosca y manguera para lavado con cuello largo • Capacidad 500ml
Empaque / Rotulado	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto. Debe cumplir con todo lo establecido en la presente ficha de acuerdo con las especificaciones y técnicas requeridas y las normas técnicas relacionadas. fabricado 100% en polipropileno
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	108
Código de UNSPSC	41121804
Nombre del producto	BALÓN AFORADO CON TAPA DE 500 ML
Descripción del producto	BALÓN AFORADO CON TAPA DE 500 ML (CERTIFICADO INDIVIDUAL), CLASE A
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Clase A/AS (alta precisión), con certificado de calibración individual.
Generalidades	El balón aforado es parte del llamado material de vidrio de laboratorio y consiste en un tipo de matraz que se usa como material volumétrico. Se emplea para medir un volumen exacto de líquido con base a la capacidad del propio matraz, que aparece indicada. Tiene un cuello alto y estrecho para aumentar la exactitud, pues un cambio pequeño en el volumen se traduce en otro considerable en la altura del líquido en el cuello del matraz. Se denomina aforado por disponer de una marca de graduación o aforo en torno al cuello para facilitar determinar con precisión cuándo el líquido alcanza el volumen indicado. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas y las normas técnicas relacionadas.
Requisitos generales	Matraces aforados Límites de error correspondientes a la clase A, DIN EN ISO 1042. Ajustados por contenido 'In'. Un certificado de lote incluido. fáciles de limpiar.
Requisitos específicos	Matraces aforados Límites de error correspondientes a la clase A, DIN EN ISO 1042. Ajustados por contenido 'In'. Un certificado de lote incluido. fáciles de limpiar. BALONES AFORADOS DE VIDRIO CON TAPA 500 ml Clase A, Boro 3.3 Límite de error +/- 0,6
Empaque / Rotulado	Deberá empacarse el producto para que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. El empaque debe indicar como mínimo: Nombre del producto, fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca. Libre de roturas y empaque óptimo que garantice la seguridad del material.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	109
Código de UNSPSC	41121804
Nombre del producto	BALÓN AFORADO CON TAPA DE 1000 ML
Descripción del producto	BALÓN AFORADO CON TAPA DE 1000 ML (CERTIFICADO INDIVIDUAL), CLASE A
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Clase A/AS (alta precisión), con certificado de calibración individual.
Generalidades	El balón aforado es parte del llamado material de vidrio de laboratorio y consiste en un tipo de matraz que se usa como material volumétrico. Se emplea para medir un volumen exacto de líquido con base a la capacidad del propio matraz, que aparece indicada. Tiene un cuello alto y estrecho para aumentar la exactitud, pues un cambio pequeño en el volumen se traduce en otro considerable en la altura del líquido en el cuello del matraz. Se denomina aforado por disponer de una marca de graduación o aforo en torno al cuello para facilitar determinar con precisión cuándo el líquido alcanza el volumen indicado. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas y las normas técnicas relacionadas.
Requisitos generales	Matraces aforados Límites de error correspondientes a la clase A, DIN EN ISO 1042. Ajustados por contenido 'In'. Un certificado de lote incluido. fáciles de limpiar.
Requisitos específicos	Matraces aforados Límites de error correspondientes a la clase A, DIN EN ISO 1042. Ajustados por contenido 'In'. Un certificado de lote incluido. fáciles de limpiar. BALONES AFORADOS DE VIDRIO CON TAPA 500 ml Clase A, Boro 3.3 Límite de error +/- 0,6
Empaque / Rotulado	Deberá empacarse el producto para que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. El empaque debe indicar como mínimo: Nombre del producto, fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca. Libre de roturas y empaque óptimo que garantice la seguridad del material.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	110
Código de UNSPSC	41121804
Nombre del producto	PROBETA GRADUADA 250 ML DE VIDRIO
Descripción del producto	PROBETA GRADUADA 250 ML DE VIDRIO CLASE B:
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Para uso general educativo o industrial con mayor margen de tolerancia.
Generalidades	Instrumento volumétrico de forma cilíndrica, base estable (circular o hexagonal) y pico vertedor, diseñado para medir volúmenes de líquidos de forma aproximada o exacta según su clase.
Requisitos generales	Transparencia: Debe permitir la visualización clara del menisco. Estabilidad: Base diseñada para evitar volcamientos accidentales. Resistencia: Capacidad de soportar cambios de temperatura (hasta 167°C en borosilicato) y agentes químicos agresivos
Requisitos específicos	El equipo debe estar calibrado y aprobado por normas vigentes. Están formadas por un tubo transparente que termina en una de sus puntas de forma cónica de vidrio frágil. De 250ml
Empaque / Rotulado	La pipeta graduada debe tener su empaque de forma tal que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Alejado de la humedad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	111
Código de UNSPSC	41121804
Nombre del producto	PROBETA GRADUADA 100 ML DE VIDRIO CLASE B:
Descripción del producto	PROBETA GRADUADA 100 ML DE VIDRIO CLASE B:
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Para uso general educativo o industrial con mayor margen de tolerancia.
Generalidades	Instrumento volumétrico de forma cilíndrica, base estable (circular o hexagonal) y pico vertedor, diseñado para medir volúmenes de líquidos de forma aproximada o exacta según su clase.
Requisitos generales	Transparencia: Debe permitir la visualización clara del menisco. Estabilidad: Base diseñada para evitar volcamientos accidentales. Resistencia: Capacidad de soportar cambios de temperatura (hasta 167°C en borosilicato) y agentes químicos agresivos
Requisitos específicos	El equipo debe estar calibrado y aprobado por normas vigentes. Están formadas por un tubo transparente que termina en una de sus puntas de forma cónica de vidrio frágil. De 100 ml
Empaque / Rotulado	La pipeta graduada debe tener su empaque de forma tal que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Alejado de la humedad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	112
Código de UNSPSC	24111816
Nombre del producto	RECARGA DE CILINDRO DE GAS LICUADO
Descripción del producto	RECARGA DE CILINDRO DE GAS LICUADO PARA TANQUE DE 100 LIBRAS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Cilindros de gas licuado de petróleo envasados en cilindros de 100 libras que cumplan con RESOLUCIÓN No. 180196 DE FEBRERO 21 DE 2006 del ministerio de minas y energía.
Generalidades	El Gas licuado es comúnmente conocido como gas en cilindro o pipetas.
Requisitos generales	Apariencia y color: Gas incoloro e inodoro Gas licuado de petróleo, con aditivo odorante, envasado en cilindros de 100 libras.
Requisitos específicos	Se requiere recarga de Tanque o cilindro con capacidad de 100 libras de Gas licuado para uso domestico. El tanque debe llegar en vehículo de transporte especial para este producto. Presión del cilindro de 375 psi, con protección de seguridad en la válvula, estado del cilindro libre de corrosión o abolladuras. Hoja técnica de seguridad del gas licuado, cilindro con marca del envasador.
Empaque / Rotulado	Tanque o cilindro en buenas condicione, sin deterioros, con su respectivo sello de seguridad. En cilindro de 100 libras
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	113
Código de UNSPSC	50161814
Nombre del producto	AZÚCAR REFINADA BLANCA
Descripción del producto	AZÚCAR REFINADA BLANCA ALTA PUREZA BOLSA X KG
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Tipo: Azúcar de alta calidad refinada. Pureza: Alta, con mínimo de 99.9% de polarización. Certificaciones típicas: FSSC22000, NTC 778.
Generalidades	Descripción: Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante refinación. Uso: Edulcorante de mesa, industrial, conservación de alimentos. Apariencia: Cristales uniformes, incoloros o blancos
Requisitos generales	Sabor: Dulce, sin sabores extraños. Olor: Libre de olores fermentados, mohosos o extraños. Aspecto: Libre de materias extrañas y suciedad
Requisitos específicos	El azúcar refinado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. • Humedad granulado, % m/m: 0.05 Máximo. • Humedad, moldeado, 0.1 máximo. • Cenizas, % m/m: 0.04 máximo. El azúcar refinado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778.
Empaque / Rotulado	Material: Bolsa de polietileno de baja densidad o polipropileno, sellada herméticamente para proteger de humedad y contaminantes. Contenido: 1 kilogramo
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

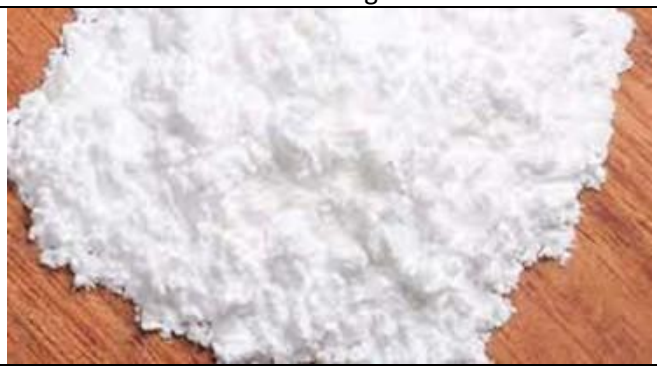
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	114
Código de UNSPSC	23151515
Nombre del producto	MOLDE DE POLICARBONATO PARA CHOCOLATE - SEMIESFERA X 24 CAVIDADES.
Descripción del producto	MOLDE DE POLICARBONATO PARA CHOCOLATE - SEMIESFERA X 24 CAVIDADES.
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Fabricado en policarbonato rígido de alta calidad, apto para contacto directo con alimentos, libre de BPA, resistente a golpes y deformaciones.
Generalidades	Forma: Semiesfera / Media Esfera. Número de cavidades: 24 cavidades por molde. Acabado: Superficie lisa que proporciona un acabado brillante y profesional a los chocolates. Transparencia: Rígido y transparente para facilitar la visibilidad durante el proceso.
Requisitos generales	Resistencia térmica: Apto para refrigeración y congelación. Desmolde: Diseño antiadherente para un fácil desmolde sin romper la pieza. Durabilidad: Material robusto que garantiza larga vida útil.
Requisitos específicos	Dimensiones del molde: Aprox. 27.5 cm x 13.5 cm (estándar profesional). Diámetro de la cavidad: Generalmente entre 2,4 y 3 cm Peso: Ligero y manejable, aprox. 210 gramos.
Empaque / Rotulado	Bolsas plásticas selladas o cajas individuales de cartón/plástico, diseñadas para proteger el molde de rayaduras durante el transporte. Etiqueta con nombre del producto, referencia, número de cavidades, país de origen, instrucciones de uso y cuidado (no usar herramientas abrasivas).
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

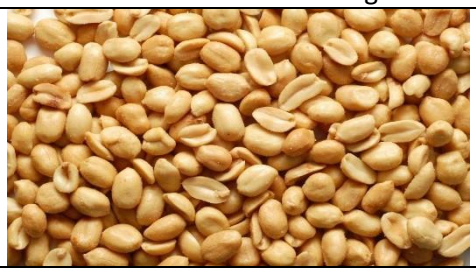
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	115
Código de UNSPSC	10152003
Nombre del producto	CACAO EN GRANO FERMENTADO Y SECO .
Descripción del producto	CACAO EN GRANO FERMENTADO Y SECO (THEOBROMA CACAO L.) X KG. NTC 1252
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Calidad de exportación o premium (cumple con NTC 1252).
Generalidades	Cacao de origen colombiano, seleccionado por su aroma y sabor, proveniente de cacaos finos de aroma o híbridos aptos para la industria de cobertura.
Requisitos generales	Olor/Sabor: Propio del cacao, libre de olores ahumados, mohosos o extraños. Aspecto: Grano entero, fermentado, seco, libre de insectos vivos o rastros de plagas.
Requisitos específicos	Humedad: Máximo 7.0% - 7.5%. Prueba de Corte: > 70% fermentación (granos color marrón/chocolate). Impurezas: < 1.0% (materia extraña). Moho: < 4% (interno).
Empaque / Rotulado	Bulto de fibra de fique o polipropileno (polietileno interno opcional), resistente, limpio y seco. Debe contener: Nombre del producto, tipo de cacao, peso neto (25 kg), nombre del productor/empresa, país de origen (Colombia), lote y fecha de empaque
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	116
Código de UNSPSC	50161509
Nombre del producto	AZÚCAR PULVERIZADA
Descripción del producto	AZÚCAR PULVERIZADA X KG. NTC607, RES. 2906 DE 2007
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	producto alimenticio de grado alimenticio, fino, suave al tacto y de alta pureza.
Generalidades	Azúcar blanca refinada pulverizada (molida) mezclada con un agente anti aglomerante (generalmente 2-3% almidón de maíz o fécula de mandioca) para evitar apelmazamiento debido a su alta higroscopicidad.
Requisitos generales	Aspecto: Polvo fino, sin grumos duros. Color: Blanco uniforme. Olor/Sabor: Dulce característico, libre de olores extraños.
Requisitos específicos	El azúcar pulverizada debe cumplir los siguientes requisitos de calidad: Polarizacióna20°C96mínimoHumedad%:1máximo Factordeseguridad0.30máximo El azúcar crudo destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en el azúcar pulverizada, indicado en la NTC607. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximo establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.
Empaque / 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. Bolsa contramarcada de 1 kilogramo
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	117
Código de UNSPSC	10151535
Nombre del producto	MANÍ TOSTADO
Descripción del producto	MANÍ TOSTADO X KG. NTC 748, 2906 DE 2007
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Producto seleccionado, limpio, exento de materias extrañas y plagas, con un porcentaje de granos partidos mínimo
Generalidades	Es el producto higienizado para consumo directo, obtenido mediante un proceso tecnológico apropiado mediante el cual al grano sin cascara procedente de cualquier variedad de la especie Arachishypogaea, se le ha sometido a un proceso de fritura con la adición de sal. El maní salado para consumo directo debe ser tipo 2 sin cascara y clase 1. Debe estar exento de la infección causada por ciertas especies de hongos (Aspergillus flavusoA. parasiticus) contamina las semillas con aflatoxinas.
Requisitos generales	Apariencia: firme seco y duro. El maní debe estar exento de colores objetables o residuos de sustancias toxicas o que este infectado. Debe estar exento de impurezas sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Requisitos específicos	Maní sin cascara debe contener una humedad de 9.0% máximo. El maní salado descascarado limpio debe contener máximo un 1,0% de impurezas y 0,1% de materias duras. 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 Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007
Empaque / Rotulado	El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Bolsa contramarcada de 1 kilogramo
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	118
Código de UNSPSC	24111502
Nombre del producto	BOLSA SACHET PAPEL 3 G
Descripción del producto	BOLSA SACHET PAPEL CAPACIDAD 3 GR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Papel Kraft de alta resistencia (45-60 g/m²) o laminado (Papel/Aluminio/Plástico). Bolsas de papel son totalmente ecológicas y biodegradables, permiten una impresión de gran calidad y son ideales para empacar productos alimenticios.
Generalidades	Bolsa de papel biodegradable apta para selladora y protección interna para envasado de panela
Requisitos generales	Bolsa capacidad de 3 gramos, de único uso y estampado con materiales aptos para envasado de alimentos
Requisitos específicos	Deben ser de único uso, no presentar defectos de fabricación, elaborado con material apto para contacto con alimentos. Capacidad/Peso: 3 gramos (variable según densidad del producto). Dimensiones habituales (aprox): 40mm x 60mm o 50mm x 50mm (ajustable al diseño). Gramaje del papel: 40 - 60 g/m². Tipo de Sellado: Térmico (Heat-sealable)
Empaque / Rotulado	: Caja de cartón corrugado o bolsa de polietileno de alta densidad para protección
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	119
Código de UNSPSC	24122003
Nombre del producto	BOTELLA ÁMBAR PARA CERVEZA 330 ML
Descripción del producto	BOTELLA ÁMBAR PARA CERVEZA 330 ML
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Envases para alimentos , Vidrio de alta resistencia, apto para contacto con alimentos y bebidas. Protege contra la luz UV (ambarino) para mantener la estabilidad del sabor.
Generalidades	La botella de cerveza es un recipiente de vidrio que se ha diseñado para contener cerveza. Se ha diseñado para que la bebida se pueda almacenar durante el mayor tiempo posible. Capacidad: 330 ml (capacidad a rebose aprox. 349-378 ml). Color: Ámbar / Marrón. Tipo de Boca: Corona (Crown Seal/Crown Neck). Material: Vidrio reciclable.
Requisitos generales	Barrera y resistencia para un producto que le dé su adecuación para una mejor calidad. Altura: Aprox. 210 - 250 mm. Diámetro: Aprox. 60 - 63 mm. Peso aproximado: 200 g - 230 g. Cumple con estándares de resistencia a la presión interna (apta para carbonatación).
Requisitos específicos	Botellas de cristal para cerveza color ámbar de 330 ml de capacidad. Diámetro interno de boca: Aprox. 17.5 mm. Compatibilidad: Compatible con tapas corona de 26 mm. Acabado: Cuello largo estándar, sin defectos de vidrio (burbujas, fisuras).
Empaque / Rotulado	Botellas de cristal nuevas – Unidad. Generalmente sin etiqueta (botella desnuda), preparada para etiquetado autoadhesivo o de papel. Botellas de vidrio ámbar de 330 ml,
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	120
Código de UNSPSC	24122004
Nombre del producto	TAPAS PARA BOTELLA DE CERVEZA
Descripción del producto	TAPAS PARA BOTELLA DE CERVEZA EN ACERO ESTAÑADO X UN
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Tapas de la corona de la botella de cerveza absorbentes de oxígeno, Acero estañado de alta resistencia mecánica, con liner (empaque interno) de grado alimenticio apto para altas presiones y proceso de pasteurización.
Generalidades	apa de diseño dentado (corona) para sellado hermético en botellas de vidrio, asegurando la frescura de la cerveza y evitando la entrada de oxígeno, elaborada en hojalata y con cubrimiento de barniz apto para alimentos.
Requisitos generales	Es un complemento de las botellas de vidrio, generalmente de bebidas, que sirve para taparlas en fábrica (como por ejemplo la botella de cerveza). No puede ser reutilizado y para abrirlas el consumidor debe utilizar preferentemente un destapador. Material: Acero estañado. Liner/Sellante: Material polimérico o TPE (Elastómero Termoplástico) libre de PVC (PVC-free). Dimensiones: Estándar (diámetro exterior aprox. 32 mm, 21 dientes). Resistencia: Soportar presiones de CO2 y cierre hermético (cierre corona).
Requisitos específicos	Tiene interiormente un plástico o goma (obturador) para un ajuste entre la boca de la botella y la tapa con el fin de asegurar la estanqueidad del producto. Resistencia a la corrosión: Barnizado interno y externo apto para el contacto con alimentos. Pasteurización: Resistencia térmica garantizada durante el proceso de pasteurización de la cerveza. Sellado: Máxima estanqueidad, evitando fugas de gas.
Empaque / Rotulado	Cajas de cartón corrugado con bolsa interior de polietileno para protección contra polvo y humedad. Etiquetado que indique: Nombre del producto, tipo de liner, número de lote, cantidad de unidades, material, nombre del fabricante y condiciones de almacenamiento.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	121
Código de UNSPSC	12164502
Nombre del producto	SABORIZANTE LÍQUIDO DE ANÍS. EN FRASCO 200 ML
Descripción del producto	SABORIZANTE LÍQUIDO DE ANÍS. EN FRASCO X 200 ML
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Grado alimenticio, libre de impurezas y contaminantes. Producido bajo buenas prácticas de manufactura (BPM).
Generalidades	Es una esencia líquida concentrada, incolora o ligeramente amarilla, con aroma y sabor característico a anís, diseñada para impartir sabor en alimentos y bebidas.
Requisitos generales	Envase grado alimentario. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Requisitos específicos	Olor/Sabor: Característico a anís (Anethole). Aspecto: Líquido límpido. Solubilidad: Generalmente soluble en agua o alcohol (según formulación). Microbiología: Cumplir con los límites establecidos para productos no perecederos.
Empaque / Rotulado	Frasco de vidrio o PET grado alimentario de 200 ml, con tapa de seguridad para proteger de la luz y aire. Etiqueta clara en español que incluye: Nombre del producto, lista de ingredientes, fecha de empaque y vencimiento, lote de producción, peso/volumen neto (200 ml), nombre del fabricante, registro sanitario y condiciones de almacenamiento.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	122
Código de UNSPSC	24122003
Nombre del producto	BOTELLA DE VIDRIO TRANSPARENTE PARA LICOR/DESTILADOS 200ML TAPA METÁLICA.
Descripción del producto	BOTELLA DE VIDRIO TRANSPARENTE PARA LICOR/DESTILADOS 200ML TAPA METÁLICA.
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Vidrio sódico-cálcico de alta calidad, transparente, resistente a fluctuaciones térmicas (aprox. -10°C a 80°C) y apto para contacto directo con alimentos y alcohol de alta graduación.
Generalidades	orma: Plana (tipo petaca) o cilíndrica, optimizada para etiquetado. Uso: Licores, destilados, bebidas artesanales, licores RTD. 100% reciclable y reutilizable.
Requisitos generales	Sellado: Tapa metálica con liner de sellado (tipo rosca o pilfer). Hermeticidad: Asegura la frescura y evita fugas. Material de Tapa: Aluminio o hojalata con recubrimiento interno resistente a la corrosión del alcohol.
Requisitos específicos	Capacidad: 200 ml (aprox. 6.7 oz) Transparencia: Cristal claro (Flint glass) sin burbujas ni deformidades. Estabilidad: Diseño con base plana para evitar volcamientos. Resistencia: Capaz de soportar presiones internas bajas (en caso de bebidas carbonatadas leves) y golpes moderados
Empaque / Rotulado	Paletizado con separadores de cartón o cajas divisoras de 12/24 unidades para minimizar la rotura.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	123
Código de UNSPSC	24122003
Nombre del producto	BOTELLA DE VIDRIO TRANSPARENTE PARA LICOR/DESTILADOS 750ML TAPA METÁLICA.
Descripción del producto	BOTELLA DE VIDRIO TRANSPARENTE PARA LICOR/DESTILADOS 750ML TAPA METÁLICA.
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Vidrio sódico-cálcico de alta calidad, transparente, resistente a fluctuaciones térmicas (aprox. -10°C a 80°C) y apto para contacto directo con alimentos y alcohol de alta graduación.
Generalidades	orma: Plana (tipo petaca) o cilíndrica, optimizada para etiquetado. Uso: Licores, destilados, bebidas artesanales, licores RTD. 100% reciclable y reutilizable.
Requisitos generales	Sellado: Tapa metálica con liner de sellado (tipo rosca o pilfer). Hermeticidad: Asegura la frescura y evita fugas. Material de Tapa: Aluminio o hojalata con recubrimiento interno resistente a la corrosión del alcohol.
Requisitos específicos	Capacidad: 750 ml (aprox. 6.7 oz) Transparencia: Cristal claro (Flint glass) sin burbujas ni deformidades. Estabilidad: Diseño con base plana para evitar volcamientos. Resistencia: Capaz de soportar presiones internas bajas (en caso de bebidas carbonatadas leves) y golpes moderados
Empaque / Rotulado	Paletizado con separadores de cartón o cajas divisoras de 12/24 unidades para minimizar la rotura.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	124
Código de UNSPSC	24122003
Nombre del producto	BOTELLA DE VIDRIO TRANSPARENTE PARA LICOR/DESTILADOS 50ML TAPA METÁLICA.
Descripción del producto	BOTELLA DE VIDRIO TRANSPARENTE PARA LICOR/DESTILADOS 50ML TAPA METÁLICA.
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Vidrio sódico-cálcico de alta calidad, transparente, resistente a fluctuaciones térmicas (aprox. -10°C a 80°C) y apto para contacto directo con alimentos y alcohol de alta graduación.
Generalidades	Forma: Plana (tipo petaca) o cilíndrica, optimizada para etiquetado. Uso: Licores, destilados, bebidas artesanales, licores RTD. 100% reciclable y reutilizable.
Requisitos generales	Sellado: Tapa metálica con liner de sellado (tipo rosca o pilfer). Hermeticidad: Asegura la frescura y evita fugas. Material de Tapa: Aluminio o hojalata con recubrimiento interno resistente a la corrosión del alcohol.
Requisitos específicos	Capacidad: 50 ml (aprox. 6.7 oz) Transparencia: Cristal claro (Flint glass) sin burbujas ni deformidades. Estabilidad: Diseño con base plana para evitar volcamientos. Resistencia: Capaz de soportar presiones internas bajas (en caso de bebidas carbonatadas leves) y golpes moderados
Empaque / Rotulado	Paletizado con separadores de cartón o cajas divisoras de 12/24 unidades para minimizar la rotura.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	125
Código de UNSPSC	24122003
Nombre del producto	BOTELLA DE VIDRIO TRANSPARENTE PARA LICOR/DESTILADOS 375ML TAPA METÁLICA.
Descripción del producto	BOTELLA DE VIDRIO TRANSPARENTE PARA LICOR/DESTILADOS 375ML TAPA METÁLICA.
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Vidrio sódico-cálcico de alta calidad, transparente, resistente a fluctuaciones térmicas (aprox. -10°C a 80°C) y apto para contacto directo con alimentos y alcohol de alta graduación.
Generalidades	orma: Plana (tipo petaca) o cilíndrica, optimizada para etiquetado. Uso: Licores, destilados, bebidas artesanales, licores RTD. 100% reciclable y reutilizable.
Requisitos generales	Sellado: Tapa metálica con liner de sellado (tipo rosca o pilfer). Hermeticidad: Asegura la frescura y evita fugas. Material de Tapa: Aluminio o hojalata con recubrimiento interno resistente a la corrosión del alcohol.
Requisitos específicos	Capacidad: 375 ml (aprox. 6.7 oz) Transparencia: Cristal claro (Flint glass) sin burbujas ni deformidades. Estabilidad: Diseño con base plana para evitar volcamientos. Resistencia: Capaz de soportar presiones internas bajas (en caso de bebidas carbonatadas leves) y golpes moderados
Empaque / Rotulado	Paletizado con separadores de cartón o cajas divisoras de 12/24 unidades para minimizar la rotura.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	126
Código de UNSPSC	24122002
Nombre del producto	ENVASE PLÁSTICO PET 500 ML
Descripción del producto	ENVASE PLÁSTICO PET 500 ML PARA ALIMENTOS PACA X 100 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Material Tereftalato de polietileno (PET) virgen, apto para contacto directo con alimentos Transparencia: Cristalina/Transparente (permite visualización clara del producto). Seguridad: Material irrompible, inodoro e insípido Reduce, Reutiliza, Recicla -
Generalidades	Forma: Cilíndrica, tipo bala o farmacéutico. Uso: Envasado de líquidos alimenticios, agua, jugos, salsas, aceites.
Requisitos generales	Reciclabilidad: Material 100% reciclable (triángulo PET 1) Resistencia: Ligero, pero resistente a golpes y deformaciones Reduce, Reutiliza, Recicla - Ecoembes.
Requisitos específicos	Capacidad nominal: 500 ml (con volumen al borde superior ligeramente mayor).
Empaque / Rotulado	Presentación: Paca o bolsa plástica sellada conteniendo 100 unidades. Protección: El empaque debe proteger contra polvo y contaminación durante el transporte y almacenamiento
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	127
Código de UNSPSC	24122002
Nombre del producto	ENVASE PLÁSTICO PET 250 ML
Descripción del producto	ENVASE PLÁSTICO PET 250 ML PARA ALIMENTOS, PACA POR 100 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Material Tereftalato de polietileno (PET) virgen, apto para contacto directo con alimentos Transparencia: Cristalina/Transparente (permite visualización clara del producto). Seguridad: Material irrompible, inodoro e insípido Reduce, Reutiliza, Recicla -
Generalidades	Forma: Cilíndrica, tipo bala o farmacéutico. Uso: Envasado de líquidos alimenticios, agua, jugos, salsas, aceites.
Requisitos generales	Reciclabilidad: Material 100% reciclable (triángulo PET 1) Resistencia: Ligero, pero resistente a golpes y deformaciones Reduce, Reutiliza, Recicla - Ecoembes.
Requisitos específicos	Capacidad nominal: 250 ml (con volumen al borde superior ligeramente mayor).
Empaque / Rotulado	Presentación: Paca o bolsa plástica sellada conteniendo 100 unidades. Protección: El empaque debe proteger contra polvo y contaminación durante el transporte y almacenamiento
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	128
Código de UNSPSC	24122002
Nombre del producto	ENVASE PLÁSTICO PET 500 ML
Descripción del producto	ENVASE PLÁSTICO PET 500 ML PARA ALIMENTOS, PACA POR 100 UNIDADES
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	Material Tereftalato de polietileno (PET) virgen, apto para contacto directo con alimentos Transparencia: Cristalina/Transparente (permite visualización clara del producto). Seguridad: Material irrompible, inodoro e insípido Reduce, Reutiliza, Recicla -
Generalidades	Forma: Cilíndrica, tipo bala o farmacéutico. Uso: Envasado de líquidos alimenticios, agua, jugos, salsas, aceites.
Requisitos generales	Reciclabilidad: Material 100% reciclable (triángulo PET 1) Resistencia: Ligero, pero resistente a golpes y deformaciones Reduce, Reutiliza, Recicla - Ecoembes.
Requisitos específicos	Capacidad nominal: 100 ml (con volumen al borde superior ligeramente mayor).
Empaque / Rotulado	Presentación: Paca o bolsa plástica sellada conteniendo 100 unidades. Protección: El empaque debe proteger contra polvo y contaminación durante el transporte y almacenamiento
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	129
Código de UNSPSC	50161509
Nombre del producto	GLUCOSA LIQUIDA
Descripción del producto	GLUCOSA LIQUIDA GRADO ALIMENTICIO X KG
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Generalidades	La glucosa es un carbohidrato, y es el azúcar simple más importante en el metabolismo humano. ... Cuando se oxida en el cuerpo en el proceso llamado metabolismo, la glucosa produce dióxido de carbono, agua, y algunos compuestos de nitrógeno, y en el proceso, proporciona energía que puede ser utilizada por las células.
Requisitos generales	La glucosa es un monosacárido con fórmula molecular C6H12O6. Es una hexosa, es decir, contiene 6 átomos de carbono, y es una aldosa, esto es, el grupo carbonilo está en el extremo de la molécula.
Requisitos específicos	Fórmula: C6H12O6 Masa molar: 180,156 g/mol Denominación de la IUPAC: D-glucose Densidad: 1,54 g/cm³ Otros nombres: Azúcar de la sangre; Azúcar de maíz; D-Glucosa Soluble en: Agua, Ácido acético
Empaque / Rotulado	Sólo se permiten las presentaciones y empaques establecidos en el registro sanitario del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	130
Código de UNSPSC	24141501
Nombre del producto	PELÍCULA ELÁSTICA PARA ENVOLTURAS DE ALIMENTOS 200MT
Descripción del producto	PELÍCULA ELÁSTICA PARA ENVOLTURAS DE ALIMENTOS, ROLLO X 200 METROS
Unidad de medida	ROL - Rollo
Calidad	Película estirable de Polietileno Lineal de Baja Densidad. Material flexible de alta transparencia y capacidad de adherencia (autoadherente)
Generalidades	Material: Polietileno de muy baja densidad. Uso: Embalaje, empaque, protección y sujeción de productos (paletizado). Transparencia: Permite la identificación fácil de la carga.
Requisitos generales	No debe venir roto, sucio, arrugado y con un ancho homogéneo
Requisitos específicos	El Vinipel debe cumplir con los siguientes requisitos. • Color: trasparente, sin manchas. Debe ser elaborado con plástico grado alimenticio. Longitud: 200 metros. Ancho estándar: 12.5 cm a 45 cm (dependiendo de la presentación, ej: manual industrial). Calibre (Espesor): Generalmente entre 6 a 18 micras (calibre 60-70 o menor según uso).
Empaque / Rotulado	Rollo individual con núcleo de cartón (mandril), sellado en polietileno o plástico de burbuja para protección del film. Etiquetas con información de longitud (200m), ancho, material y recomendaciones de uso (según fabricante).
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	131
Código de UNSPSC	24141501
Nombre del producto	PELÍCULA ELÁSTICA PARA ENVOLTURAS DE ALIMENTOS 1500 METROS
Descripción del producto	PELÍCULA ELÁSTICA PARA ENVOLTURAS DE ALIMENTOS, ROLLO X 1500 METROS
Unidad de medida	ROL - Rollo
Calidad	Película estirable de Polietileno Lineal de Baja Densidad. Material flexible de alta transparencia y capacidad de adherencia (autoadherente)
Generalidades	Material: Polietileno de muy baja densidad. Uso: Embalaje, empaque, protección y sujeción de productos (paletizado). Transparencia: Permite la identificación fácil de la carga.
Requisitos generales	No debe venir roto, sucio, arrugado y con un ancho homogéneo
Requisitos específicos	El Vinipel debe cumplir con los siguientes requisitos. • Color: trasparente, sin manchas. Debe ser elaborado con plástico grado alimenticio. Longitud: 1500 metros. Ancho estándar: 12.5 cm a 45 cm (dependiendo de la presentación, ej: manual industrial). Calibre (Espesor): Generalmente entre 6 a 18 micras (calibre 60-70 o menor según uso).
Empaque / Rotulado	Rollo individual con núcleo de cartón (mandril), sellado en polietileno o plástico de burbuja para protección del film. Etiquetas con información de longitud (1500m), ancho, material y recomendaciones de uso (según fabricante).
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	132
Código de UNSPSC	52151648
Nombre del producto	TERMÓMETRO DIGITAL DE SONDA -50 ºC A 300 º C
Descripción del producto	TERMÓMETRO DIGITAL DE SONDA -50 ºC A 300 º C
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Fabricado con componentes de alta resistencia, sonda en acero inoxidable de grado alimenticio y carcasa en plástico ABS. (resistente al agua).
Generalidades	El termómetro es un instrumento de medición de temperatura. se utiliza principalmente para monitorear las temperaturas de compuestos termolábiles, los cuales, pierden sus cualidades o se destruyen a una temperatura determinada. Tipo alimenticio. Uso: Alimentos, laboratorios, refrigeración, industria. Pantalla: LCD digital de fácil lectura. Sonda: Acero inoxidable, fija, longitud variable
Requisitos generales	Termómetro digital para medir la temperatura realizar monitoreos o verificaciones de alimentos preparados que se encuentran en lugares de conservación o cocción como: Carnes frías, carne, fruta, pescado y alimentos preparados al igual que productos de panadería.
Requisitos específicos	Con batería de repuesto. - Se apaga automáticamente pasados 10 minutos. - Incluye apuntador lasera. RANGO DE TEMPERATURA: -50 ºC a +300 º C
Empaque / Rotulado	Empaque individual El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque, debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	133
Código de UNSPSC	0
Nombre del producto	MOLDE PRENSA PARA JAMÓN EN ACERO INOXIDABLE.
Descripción del producto	MOLDE PRENSA PARA JAMÓN EN ACERO INOXIDABLE.
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Equipo en acero inoxidable
Generalidades	Elemento utilizado para el prensado de la masa cárnica de jamón
Requisitos generales	Molde rectangular para jamón con tapa Garras de sujeción para presión, Acabado satinado
Requisitos específicos	molde para jamón rectangular con tapa fabricado en cal 18 inox 304 capacidad 3000g dimensiones: largo:30cm, ancho:12cm, profundidad:10cm
Empaque / Rotulado	Elemento en acero inoxidable para manejo de alimentos.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	134
Código de UNSPSC	27112717
Nombre del producto	PISTOLA DE CALOR INDUSTRIAL PARA TERMOENCOGIBLE
Descripción del producto	PISTOLA DE CALOR INDUSTRIAL PARA TERMOENCOGIBLE
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Material: Carcasa de polímero de alto impacto y resistencia térmica. Certificaciones: Generalmente certificada UL o CE para seguridad eléctrica. Componentes: Resistencia cerámica de alta durabilidad y termopar electrónico para control de temperatura
Generalidades	Pistolas de calor manual Con cable Funcionamiento: Herramienta eléctrica de mano que genera aire caliente a alta temperatura para contraer películas de plástico (poliolefina, PVC, LDPE). Aplicaciones: Empaque, sellado de bandas de seguridad, retractilado, decapado y aplicaciones industriales.
Requisitos generales	Voltaje: 110V/120V o 220V/240V según el modelo. Potencia: Usualmente entre 1500W y 2000W. Peso: Ligero, aproximadamente 0.7 kg a 1 kg para minimizar la fatiga del operario
Requisitos específicos	Control de Temperatura: Pantalla LED con ajuste preciso, incrementos de . Velocidad del Aire: Ajuste de dos o más velocidades (ej. 300°C / 580°C). Boquillas: Incluye boquillas intercambiables (reflectoras, cónicas) para concentrar el calor
Empaque / Rotulado	Maletín plástico rígido para transporte y protección. Incluye manual de operación y seguridad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

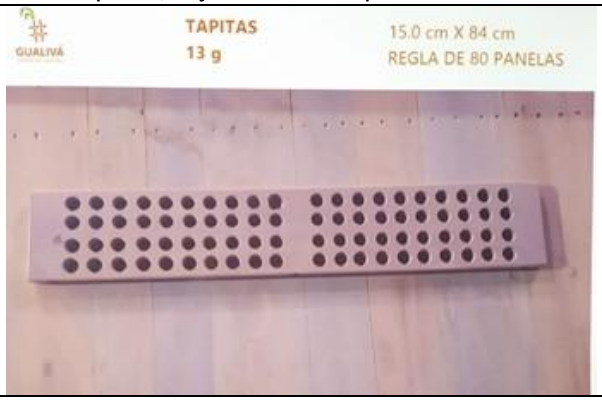
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	135
Código de UNSPSC	30161906
Nombre del producto	MOLDE RECTANGULAR PARA PANELITAS DE LECHE, X 30 CAV.
Descripción del producto	MOLDE RECTANGULAR PARA PANELITAS DE LECHE, X 30 CAV.
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Silicona de grado alimenticio o polietileno de alta densidad (apto para contacto directo con alimentos), resistente, flexible y duradero.
Generalidades	Molde con 30 cavidades rectangulares diseñado para moldeo de productos lácteos, azucarados o chocolates. Fácil desmolde y limpieza.
Requisitos generales	Libre de BPA, resistente a altas temperaturas (chocolate/caramelo) y bajas temperaturas (refrigeración/congelación).
Requisitos específicos	Dimensiones Cavidad: 5.2 cm (Largo) x 2.3 cm (Ancho) x 0.9 cm (Alto/Grosor). Peso Aprox. Producto: ~10 gramos por pieza. Cavidades: 30 rectángulos.
Empaque / Rotulado	Bolsa de polipropileno transparente sellada con etiqueta de identificación. Rotulado: Incluye nombre del producto, número de cavidades, forma, y recomendaciones de uso (temperatura máxima).
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	136
Código de UNSPSC	30161906
Nombre del producto	MOLDE TIPO GAVERA PARA PANELITAS CUADRADAS DE 15 MM
Descripción del producto	MOLDE TIPO GAVERA PARA PANELITAS CUADRADAS DE 15 MM (400 UNIDADES)
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Nuevo grado alimenticio Madera seca de alta densidad (cedro, teca o similar), resistente a la humedad y sin nudos que afecten la forma del producto.
Generalidades	Molde cuadrado o rectangular tipo "gaveta" diseñado para verter miel de caña para 400 unidades, con divisiones de 15 x 15 mm aproximadamente.
Requisitos generales	Molde de madera para panelitas pequeñas cuadradas para 400 unds tipo gavera de 15 mm Material: Madera natural, no tóxica, tratada para resistir altas temperaturas y humedad. Estructura: Superficie lisa, sin astillas, con esquinas reforzadas para evitar deformaciones. Diseño: Tipo gaveta para facilitar el llenado y desmolde.
Requisitos específicos	Molde de madera para panelitas pequeñas cuadradas para 400 unds tipo gavera de 15 mm
Empaque / Rotulado	Envoltura en plástico film o papel burbuja para protección durante el transporte.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	137
Código de UNSPSC	30161906
Nombre del producto	MOLDE DE MADERA PARA PANELITAS REDONDAS TIPO GAVERA
Descripción del producto	MOLDE DE MADERA PARA PANELITAS REDONDAS TIPO GAVERA (GAVERA DE 80 PUESTOS)
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Fabricado en madera cedro o madera de alta densidad, tratada para resistir humedad, tornada en CNC sin empates ni uniones para garantizar uniformidad
Generalidades	Estructura tipo gaveta con cavidades circulares pequeñas para el moldeado de productos derivados de la caña. Diseño ligero y duradero.
Requisitos generales	Material: Madera tratada (no tóxica) y pulida. Acabado: Superficie lisa, libre de astillas. Capacidad: 80 cavidades/unidades.
Requisitos específicos	Forma: Redonda pequeña. Dimensiones Cavidad: Aprox. 2-3 cm diámetro (aprox. 10-20g) por unidad. Dimensiones Totales: Tipo gavera estándar ajustable a mesas de trabajo. Tipo de tornado: CNC para uniformidad precisa.
Empaque / Rotulado	Envuelto en plástico burbuja o film estirable para protección durante el transporte, caja de cartón opcional.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	138
Código de UNSPSC	41115603
Nombre del producto	MEDIDOR DE PH DE ALTA PRECISIÓN
Descripción del producto	MEDIDOR DE PH DE ALTA PRECISIÓN
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Construcción: Gabinete de ABS de alta resistencia, a prueba de salpicaduras o impermeable (IP67). Certificaciones: Cumple con normativas CE y estándares GLP (Buenas Prácticas de Laboratorio). Sensor: Electrodo de vidrio de uso general o especializado (ali
Generalidades	pH metro con 12 niveles de rango.
Requisitos generales	Pantalla: LCD retroiluminada de múltiples niveles (pH + Temperatura). Alimentación: Pilas 1.5V (AA o AAA) con función de ahorro de energía/apagado automático. Calibración: Automática en 1, 2 o 3 puntos con reconocimiento de buffers (pH 4.01, 7.01, 10.01)
Requisitos específicos	Rango de pH: -2.00 a 20.00 pH. Resolución pH: 0.01 pH o 0.001 pH. Precisión pH: +0.01 pH. Rango de Temp: -5.0 a 100.0 °C. Compensación Temperatura (ATC): Automática, sensor incorporado. Electrodos: Conector BNC o DIN, unión doble, con sensor de temperatura incorporado
Empaque / Rotulado	El pH metro debe tener su empaque de forma tal que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Alejado de la humedad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	139
Código de UNSPSC	24111502
Nombre del producto	BOLSA KRAFT CON VENTANA Y CIERRE HERMÉTICO 500G
Descripción del producto	BOLSA KRAFT CON VENTANA Y CIERRE HERMÉTICO PARA PANELA PULVERIZADA DE 500G
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Alta resistencia, papel Kraft natural con laminado interior para protección de alimentos y ventana de polipropileno para visibilidad.
Generalidades	Diseñadas para empaque de alimentos secos, café, té, frutos secos, harinas, snacks y repostería. Incluyen cierre zipper resellable para mayor vida útil del producto.
Requisitos generales	Material Biodegradable/Reciclable (Papel Kraft). Apto para contacto indirecto con alimentos (aprobación FDA/normativa sanitaria). Resistente a la humedad y grasas.
Requisitos específicos	Ventana: Transparente para exhibición del contenido. Cierre: Zipper/resellable de polietileno. Sellado: Permite sellado térmico superior para mayor seguridad. Capacidad: 1 Libra (
Empaque / Rotulado	Empaque: Paquetes de 50, 100 o 500 unidades, protegidos en bolsas plásticas y cajas de cartón.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	140
Código de UNSPSC	52151648
Nombre del producto	TERMÓMETRO DIGITAL INFRARROJO PARA ALIMENTOS
Descripción del producto	TERMÓMETRO DIGITAL INFRARROJO PARA ALIMENTOS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Certificaciones: Generalmente, cumple con estándares de trazabilidad y materiales aptos para alimentos, incluyendo precisión de ±2% o ±2°C. Vida útil: Diseñado para alta durabilidad
Generalidades	El termómetro es un instrumento de medición de temperatura. se utiliza principalmente para monitorear las temperaturas de compuestos termolábiles, los cuales, pierden sus cualidades o se destruyen a una temperatura determinada. Tipo alimenticio.
Requisitos generales	Termómetro digital para medir la temperatura realizar monitoreos o verificaciones de alimentos preparados que se encuentran en lugares de conservación o cocción como: Carnes frías, carne, fruta, pescado y alimentos preparados al igual que productos de panadería.
Requisitos específicos	Con batería de repuesto. - Se apaga automáticamente pasados 10 minutos. - Incluye apuntador lasera. RANGO DE TEMPERATURA: -50 ºC a +300 º C
Empaque / Rotulado	Empaque individual El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque, debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	141
Código de UNSPSC	11121707
Nombre del producto	VIRUTA DE ROBLE PARA ENOLOGÍA/AÑEJAMIENTO
Descripción del producto	VIRUTA DE ROBLE PARA ENOLOGÍA/AÑEJAMIENTO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Madera 100% natural de roble (Quercus robur, Q. petraea, Q. alba), sin tratamiento químico, secada al aire libre (mínimo 24 meses) y certificada
Generalidades	Virutas finas y curvadas obtenidas del cepillado de madera curada, diseñadas para una rápida cesión de compuestos fenólicos y aromáticos debido a su alta superficie de contacto.
Requisitos generales	Virutas de roble fabricadas bajo un sistema de tostado monitorizado por ordenador que garantiza homogeneidad y consistencia en el tiempo.
Requisitos específicos	Dimensiones: Mínimo 95% de las partículas retenidas por un tamiz de . Tostado: Ligero (aromas a roble fresco), Medio (vainilla, frutos secos), Fuerte (café, ahumado, cacao). Uso: Apto para alimentos según normativas locales. Se recomienda esterilización con vapor.
Empaque / Rotulado	Sacos de polipropileno, papel grado alimentario o bolsas al vacío de 1 kg Nombre del producto, tipo de roble
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	142
Código de UNSPSC	12164501
Nombre del producto	SAL CURANTE
Descripción del producto	SAL CURANTE GRADO ALIMENTICIO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Calidad USP (grado alimenticio), Apto para consumo humano (industria cárnica). Generalmente mezcla de Cloruro de Sodio, Nitrito de Sodio y a veces Nitrato de Sodio Se recomienda usar 3 gramos/Kg de mezcla cárnica, o 0,3% de adición sobre la masa cárnica
Generalidades	Es una predispersión, con 6% de Nitrito de Sodio grado alimenticio en sal común (NaCl) y una cantidad mínima de colorante permitido para diferenciarlo de la sal común. Se utiliza para la inhibición de crecimiento de microorganismos potencialmente patógenos y desarrollo del color rojo en productos que contengan mioglobina. Formación de color por acción sobre la mioglobina. Coloración rosada. Embutidos curados. Sal curante se utiliza en la preparación de embutidos como precursor de color en productos curados.
Requisitos generales	Polvo rosado, Mezcla homogénea de partículas finas, Y debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas. El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto.
Requisitos específicos	Granulado fino cristalino blanco en presentación por kilos, ASPECTO Mezcla homogénea de partículas finas. COLOR Rosado. OLOR Inodoro. CLORURO DE SODIO (%) 69.00± 2.1. NITRITO (% como NANO) 20.00±1.0. PLOMO (ppm) Máximo 10.0 El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.
Empaque / Rotulado	Empacado por 1Kg. en bolsa de polietileno de baja densidad, debidamente identificado con código, nombre del producto, número de lote, fecha de vencimiento, proveedor y cantidad.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	143
Código de UNSPSC	12164501
Nombre del producto	CITRATO DE SODIO GRADO ALIMENTICIO
Descripción del producto	CITRATO DE SODIO GRADO ALIMENTICIO X KG. DECRETO 677 DE 1995
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Grado alimenticio
Generalidades	Generalmente se encuentra y utiliza como dihidrato, se observa en forma de cristales incoloros de diferentes tamaños: granular, fino o extrafino; también en forma de polvo con sabor fresco, salino y es inodoro.. Requisitos
Requisitos generales	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.
Empaque / Rotulado	Sólo se permiten las presentaciones y empaques establecidos en el registro sanitario del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	144
Código de UNSPSC	41116105
Nombre del producto	HIDRÓXIDO DE SODIO (0,1 N) GRADO ANALÍTICO
Descripción del producto	HIDRÓXIDO DE SODIO (0,1 N) GRADO ANALÍTICO
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Generalidades	El hidróxido de sodio (NaOH), hidróxido sódico o hidrato de sodio, también conocido como soda cáustica o sosa cáustica, es un hidróxido cáustico usado en la industria (principalmente como una base química)
Requisitos generales	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto.
Requisitos específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto.
Empaque / Rotulado	Sólo se permiten las presentaciones y empaques establecidos en el registro sanitario del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	145
Código de UNSPSC	50221303
Nombre del producto	ALMIDÓN MODIFICADO
Descripción del producto	ALMIDÓN MODIFICADO. GRADO ALIMENTICIO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Generalidades	El Almidón Modificado es un aditivo ampliamente utilizado en la industria de alimentos por su versatilidad al permitir otorgar características a prácticamente todos los segmentos del mercado. Entre las aplicaciones más comunes se encuentran: Bebidas con gas y sin gas. Polvos y concentrados para preparar bebidas.
Requisitos generales	Almidón modificado (derivado del maíz, arroz, patata o trigo) que han sido modificados para cambiar su respuesta ante el calor o el frío, mejorar su textura o crea emulsionantes eficientes, entre otras razones.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote.
Empaque / Rotulado	Solo se permiten las presentaciones y empaques establecidos en el registro sanitario del producto.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	146
Código de UNSPSC	12162201
Nombre del producto	BENZOATO DE SODIO
Descripción del producto	BENZOATO DE SODIO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Grado Alimentario
Generalidades	Sólido en grano o en polvo sin olor usado para la industria alimentaria como conservante, con una solubilidad libremente soluble en agua.
Requisitos generales	Conservante con fecha de vencimiento no inferior a 1 año de vencimiento, color blanco en polvo o granulado apto para mezclar con alimentos
Requisitos específicos	Conservante con fecha de vencimiento no inferior a 1 año de vencimiento, color blanco en polvo o granulado apto para mezclar con alimentos
Empaque / Rotulado	Producto empacado en dos bolsas que contenga datos de la empresa proveedora o fabricante, fecha de vencimiento, especificaciones técnicas y número de contacto. No presentar ningún grado de humedad y con fecha de vencimiento no menor a un año
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	147
Código de UNSPSC	10152003
Nombre del producto	MEZCLA DE FRUTOS SECOS
Descripción del producto	MEZCLA DE FRUTOS SECOS
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Producto sano, limpio, libre de materiales extraños, insectos o daños mecánicos significativos. Deben tener una humedad baja para evitar hongos
Generalidades	Frutos secos obtenidos de especies genuinas, caracterizados por ser frutos deshidratados o secos. Deben tener un sabor, olor y color característicos, libres de sabores u olores extraños (rancidez
Requisitos generales	Sanidad: Cumplir con la normatividad sanitaria nacional (ej. INVIMA en Colombia), con concepto favorable en vehículos de transporte. Inocuidad: Libre de plagas, hongos y contaminación por materias extrañas.
Requisitos específicos	Físico-químicos: Humedad, porcentaje de frutos partidos o dañados dentro de los límites de la norma (ej. NTC o Codex Alimentarius). Microbiológicos: Cumplir con límites de recuento de aerobios mesófilos, coliformes, mohos y levaduras, y ausencia de Salmonella.
Empaque / Rotulado	Bolsas plásticas de primer uso, atóxicas, transparentes o de alta barrera, que protejan contra la humedad y luz, asegurando el sellado hermético.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	148
Código de UNSPSC	10152003
Nombre del producto	ARROZ INFLADO
Descripción del producto	ARROZ INFLADO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Producto sano, limpio, libre de infestaciones (insectos muertos), mohos y olores extraños.
Generalidades	Cereal obtenido mediante expansión (aumento de volumen) de granos de arroz entero o partido mediante calor y presión. Es un producto de alto volumen y baja densidad.
Requisitos generales	Ingredientes: 100% Arroz (opcional: edulcorantes, sal). Humedad: Menor al 14% (generalmente <5% para mantener la textura). Libre de: Colorantes no permitidos, metales pesados y residuos de plaguicidas, según normativas nacionales.
Requisitos específicos	Aspecto: Granos inflados, color blanco, crema o dorado uniforme. Textura: Crujiente. Sabor: Característico, ligero, sin notas rancias. Microbiología: Ausencia de patógenos (Salmonella), mohos y levaduras dentro de límites permitidos.
Empaque / Rotulado	Bolsas de polipropileno de baja o alta densidad, material grado alimenticio, sellado hermético para garantizar la frescura y evitar absorción de humedad.
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	149
Código de UNSPSC	12164001
Nombre del producto	SORBATO DE POTASIO
Descripción del producto	SORBATO DE POTASIO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Grado Alimenticio
Generalidades	Es un aditivo conservante (E-202) que extiende la vida útil de quesos, vinos, panadería, bebidas y cosméticos.
Requisitos generales	Polvo o gránulos blancos, inodoro, con sabor suave, alta solubilidad en agua.
Requisitos específicos	Conservante con fecha de vencimiento no inferior a 1 año de vencimiento, color blanco en polvo o granulado apto para mezclar con alimentos
Empaque / Rotulado	Producto empacado en dos bolsas que contenga datos de la empresa proveedora o fabricante, fecha de vencimiento superior a un año, especificaciones técnicas y número de contacto
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	150
Código de UNSPSC	24141504
Nombre del producto	LINERS DE INDUCCIÓN
Descripción del producto	LINERS DE INDUCCIÓN X 100 UNIDADES
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Sellos de aluminio para uso de alimentos, por inducción resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Generalidades	Liner o FOIL DE ALUMINIO PARA SELLADO POR INDUCCIÓN Materiales para sellado por inducción de dos piezas que brindan un sello hermético y una verdadera soldadura. Todos estos foils (hoja de aluminio) cumplen con las normas europeas y americanas (FDA, CFR21). Su sellado se hace con una máquina de inducción la cual genera un campo magnético produciendo la soldadura del aluminio a la boca del envase y la separación del cartón en la tapa, lo anterior proporciona un buen sellado evitando adulteraciones, falsificaciones y evitando goteos y derramamientos del contenido.
Requisitos generales	Materiales para sellado por inducción de dos piezas que brindan un sello hermético y una verdadera soldadura. Todos estos foils (hoja de aluminio) cumplen con las normas europeas y americanas (FDA, CFR21).
Requisitos específicos	Película HDPE, Película LDPE, Poliéster, Foil Aluminio, Termo sellante Universal por inducción, sellos de aluminio por inducción con pestaña y diámetro de 78mm, Espesor material: de 30 a 35 micras
Empaque / Rotulado	En empaque resistente que lo proteja de contaminación Unidad (Paquete por 100 unidades)
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	151
Código de UNSPSC	24121807
Nombre del producto	VASO PARA SELLADO CON FOILS DE ALUMINIO 150 CC
Descripción del producto	VASO PARA SELLADO CON FOILS DE ALUMINIO 150 CC
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Envase en perfecto estado y único uso
Generalidades	Productos fabricados con materias primas según estándares de la FDA (Food and Drug Administración) para contacto directo con alimentos. Según Regulación Título 21 CFR 177.1630
Requisitos generales	Se fabrican con bordes planos en su boca para permitir un sellado perfecto. Ideales para envasar yogurt, kumis, avena y en general bebidas lácteas. Son rígidos, muy resistentes y vienen en diferentes diseños. Permiten impresión fotográfica de gran calidad
Requisitos específicos	Envase plástico material PS color blanco con borde plano para un correcto sellado con foils, resistentes a la humedad y a bajas temperaturas, Material de Poliestireno de Alto Impacto (HIPS), Polietileno Tereftalato (PET). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Dimensiones diámetro 7.5 cm, alto 7.5cm capacidad 150 c.c
Empaque / Rotulado	Empacado en bolsa y caja de cartón Unidad empacado higiénicamente en caja según pedido
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	152
Código de UNSPSC	24121502
Nombre del producto	SACO LAMINADO 25 KG
Descripción del producto	SACO LAMINADO X 25 KG
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Generalidades	Las principales características de las lonas plastificadas son la impermeabilidad, la flexibilidad, y la resistencia a la ruptura y el rasgado. Es fácil de limpiar y de sellar. No produce hongos si se almacena apropiadamente.
Requisitos generales	Empaques o costales; son envases en forma de bolsa rectangular abiertos por un extremo, tejido con cintas de polipropileno virgen, disponibles en varios tamaños y gramajes.
Requisitos específicos	Tipo de saco confeccionado con tela tubular el cual lleva adherido al tejido una película de polipropileno que mejora las condiciones de barrera, generando mayor protección contra la humedad y elementos contaminantes. Capacidad 25 kilogramos, color blanco.
Empaque / Rotulado	Empacado en bolsa por 50 unidades como protección a suciedades
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Agroindustrial**
Ítem	153
Código de UNSPSC	23151515
Nombre del producto	MOLDE POLICARBONATO PARA CHOCOLATE DE MESA DE 500G
Descripción del producto	MOLDE POLICARBONATO PARA CHOCOLATE DE MESA DE 500G
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Material: 100% Policarbonato de alta calidad alimentaria (Grado Alimenticio). Certificación: Apto para contacto con alimentos (FDA/CE), libre de BPA. Características: Rígido, brillante, transparente, resistente a cambios de temperatura (apto para refriger
Generalidades	Moldes de policarbonato termoformado, que presente una superficie brillosa y buena resistencia del chocolate de mesa, permitiendo la facilidad de corte fácil.
Requisitos generales	Sostener la calidad estable del chocolate negro o blanco al exponerse temperaturas entre -4°C y 100°C sin que haya transferencia de sabores o cambio de colores.
Requisitos específicos	Moldes de policarbonato termoformado para tableta de chocolates de mesa, con dos cavidades que forman una libra por cavidad y un kilo por molde. Largo del molde: 208 mm, ancho 100 mm; alto 17mm
Empaque / Rotulado	Moldes con garantía de calidad, empacados con papel vinipel evitando daños o ralladuras externas y embalado en caja de cartón
Presentación	
Elaborada por:	JIMENEZ CASAS DIANA CAROLINA Instructor SENA djimenezc@sena.edu.co