ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	1
Código de UNSPSC	50423803
Nombre del producto	AJO FRESCO X LIBRA
Descripción del producto	AJO FRESCO X LIBRA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla,Características organolépticas del ajo: Color: característico del producto. Olor: fuerte propio del producto. Sabor: picante El producto debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños
Requisitos generales	Características organolépticas del ajo: Color: característico del producto. Olor: fuerte propio del producto. Sabor: picante El producto debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños
Requisitos específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 6.75%; Cenizas, máximo 8.5%; extracto etéreo 0.5 a 1.3%. El ajo o los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Ajo natural al granel x 1 libra. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 al granel x libra
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	2
Código de UNSPSC	50151513
Nombre del producto	ACEITE REFINADO DE GIRASOL X 1000 ML
Descripción del producto	ACEITE REFINADO DE GIRASOL X 1000 ML
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	NTC 264
Generalidades	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, deodorización, filtración y envase.El aceite refinado de girasol no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de girasol debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color y olor característico. El aceite de girasol debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite.
Requisitos generales	El aceite refinado de girasol no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de girasol debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color y olor característico. El aceite de girasol debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite.
Requisitos específicos	Y debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 264. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	3
Código de UNSPSC	50151513
Nombre del producto	ACEITE REFINADO DE OLIVA X 1000 ML
Descripción del producto	ACEITE REFINADO DE OLIVA X 1000 ML
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 258
Generalidades	Aceite de oliva refinado es el aceite obtenido de oliva virgen cuyas características organolépticas lo hacen inadecuado para el consumo en su estado natural se obtiene por métodos de refinado que no alteran la estructura glicérica inicial. El proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de refinado, lavado, blanqueo, deodorización, filtración y envase.El aceite refinado de oliva no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de oliva debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color, olor y sabor característico. El aceite de oliva debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños.
Requisitos generales	El aceite refinado de oliva no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de oliva debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color, olor y sabor característico. El aceite de oliva debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Acidez expresada como ácido oleico, en %: 0,3 máximo. Humedad y materia volátil % m/m: 0,1 máximo. Y debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 258.
Empaque / Rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	4
Código de UNSPSC	50367201
Nombre del producto	ACEITUNAS NEGRA (500 GRS)
Descripción del producto	ACEITUNAS NEGRA (500 GRS)
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 4842:2010
Generalidades	Las aceitunas negras de mesa son obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y la época de cosecha, un color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne.A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la aceituna de mesa deberá estar: Sanas y limpias sin olor y sabor anormales, con la madurez adecuada, exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación, exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados. Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal, de color uniforme. El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá alcanzar al menos el 90 por ciento de la capacidad de agua del envase. Esta capacidad es el volumen de agua destilada, a 20° C, El contenido de aceitunas y líquido de cobertura no deberá ser inferior en ningún envase al 90% del volumen del mismo
Requisitos generales	A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la aceituna de mesa deberá estar: Sanas y limpias sin olor y sabor anormales, con la madurez adecuada, exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación, exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados. Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal, de color uniforme. El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá alcanzar al menos el 90 por ciento de la capacidad de agua del envase. Esta capacidad es el volumen de agua destilada, a 20° C, El contenido de aceitunas y líquido de cobertura no deberá ser inferior en ningún envase al 90% del volumen del mismo
Requisitos específicos	Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la aceituna de mesa Los lotes de la aceituna negra deberán cumplir con los requisitos de sanidad,
Empaque / Rotulado	ACEITUNA NEGRA FRASCO 500 gr.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	5
Código de UNSPSC	50307201
Nombre del producto	ACEITUNAS VERDES (500 GRS)
Descripción del producto	ACEITUNAS VERDES (500 GRS)
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	FRASCO 500 gr
Generalidades	Las aceitunas negras de mesa son obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y la época de cosecha, un color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne.En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la aceituna de mesa deberá estar: • Sanas y limpias. • Exentas de olor y sabor anormales. • Con la madurez adecuada. • Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación. • Exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados. • Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal. • De color uniforme. • El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá alcanzar al menos el 90 por ciento de la capacidad de agua del envase. Esta capacidad es el volumen de agua destilada, a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está lleno.
Requisitos generales	En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la aceituna de mesa deberá estar: • Sanas y limpias. • Exentas de olor y sabor anormales. • Con la madurez adecuada. • Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación. • Exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados. • Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal. • De color uniforme. • El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá alcanzar al menos el 90 por ciento de la capacidad de agua del envase. Esta capacidad es el volumen de agua destilada, a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está lleno.
Requisitos específicos	Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la aceituna de mesa. Los lotes de la aceituna negra deberán cumplir con los requisitos de sanidad.
Empaque / Rotulado	ACEITUNA VERDE FRASCO 500 gr.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

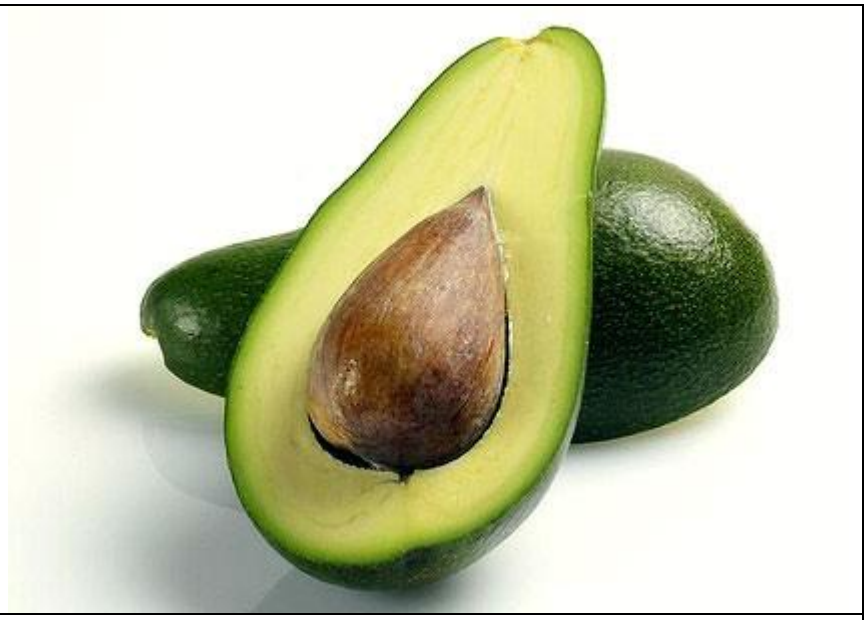
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	6
Código de UNSPSC	50402801
Nombre del producto	ACELGA FRESCA BOLSA X LIBRA
Descripción del producto	ACELGA FRESCA BOLSA X LIBRA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La acelga Beta Vulgaris pertenece a la familia de las Quenopodiáceas y a la variedad Cicla. Constituida por hojas onduladas con un promedio de 10 cm. de anchura grande, de color verde fresca, sin maltratar y una penca o tallo, de color blanco. Las acelgas contienen 91% de agua, poquísimas calorías, Hidratos de Carbono, y Fibra.Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos generales	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. X KILO
Empaque / Rotulado	El empaque utilizado para la acelga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. X KILO
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	7
Código de UNSPSC	50401713
Nombre del producto	AGUACATE COMÚN VERDE X KILO
Descripción del producto	AGUACATE COMÚN VERDE X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1248
Generalidades	Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla se conoce nombre genérico como aguacate o palta.El fruto al madurar la piel puede ser de color verde a morado oscuro casi negro dependiendo de la variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos generales	El fruto al madurar la piel puede ser de color verde a morado oscuro casi negro dependiendo de la variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos específicos	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248.
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	8
Código de UNSPSC	50406711
Nombre del producto	AHUYAMA BOLSA X KILO
Descripción del producto	AHUYAMA BOLSA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.El fruto se debe conservar en condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad. La ahuyama no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
Requisitos generales	El fruto se debe conservar en condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad. La ahuyama no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
Requisitos específicos	El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Requisitos de calidad el producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. 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	Se exceptúan de la obligatoriedad de utilización de empaques a la Ahuyama según la Resolución 224 de 2007.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	9
Código de UNSPSC	50406711
Nombre del producto	AJI AMARILLO
Descripción del producto	AJI AMARILLO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 258
Generalidades	Pimiento tipo baya, presenta características fisicoquímicas variadas según su variedad y condiciones de cultivo. Generalmente, es de color anaranjado, con semillas cremosas o blanquecinas. La planta, de muchas ramificaciones, puede alcanzar una altura de 2 a 4 pies. El ají amarillo se caracteriza por ser de color naranja brillante, es considerado uno de los más importantes ajíes de la gastronomíaLos ajíes deben ser sanos, firmes, de color amarillo brillante y sin defectos como manchas o daños causados por insectos o enfermedades, deben estar en un rango de tamaño adecuado para la producción, el cual puede variar según la variedad y el mercado, se pueden requerir certificados de calidad, fitosanitarios o de origen para el ají.
Requisitos generales	Los ajíes deben ser sanos, firmes, de color amarillo brillante y sin defectos como manchas o daños causados por insectos o enfermedades, deben estar en un rango de tamaño adecuado para la producción, el cual puede variar según la variedad y el mercado, se pueden requerir certificados de calidad, fitosanitarios o de origen para el ají.
Requisitos específicos	Generalmente anaranjado, aunque puede variar a amarillo, La pungencia (picante) del ají amarillo se mide en unidades Escobille y puede variar entre 1500 y 50000 unidades, Aproximadamente 39 calorías, 8.8 gramos de hidratos de carbono, 0.9 gramos de proteínas, 0.7 gramos de grasas y 2.4 gramos de fibra.
Empaque / Rotulado	Empaque sellado por 200gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	10
Código de UNSPSC	50406711
Nombre del producto	AJINO MOTO (GLUTAMATO MONOSÓDICO (GMS)
Descripción del producto	AJINO MOTO (GLUTAMATO MONOSÓDICO (GMS)
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	Resolución 2606 de 2009 establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios en Colombia.
Generalidades	Es un aditivo alimentario que consiste en glutamato monosódico (GMS), una sal sódica del ácido glutámico, uno de los aminoácidos no esenciales más abundantes en la naturaleza. Se utiliza como potenciador del sabor en la industria alimentaria, principalmente para intensificar el sabor umami.El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Pureza mínima de glutamato monosódico: ≥ 99 % Humedad: ≤ 0.5 % pH (solución al 10%): 6.7 – 7.2 Libre de impurezas, metales pesados y sustancias tóxicas en niveles permitidos por las normas del Codex Alimentarius y regulaciones locales. No contiene alérgenos comunes.
Requisitos generales	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Pureza mínima de glutamato monosódico: ≥ 99 % Humedad: ≤ 0.5 % pH (solución al 10%): 6.7 – 7.2 Libre de impurezas, metales pesados y sustancias tóxicas en niveles permitidos por las normas del Codex Alimentarius y regulaciones locales. No contiene alérgenos comunes.
Requisitos específicos	No debe contener conservantes, colorantes ni saborizantes añadidos. No se permite la presencia de otros aditivos alimentarios que no estén declarados. No debe contener contaminantes o sustancias tóxicas en niveles superiores a los permitidos por los organismos regulatorios locales e internacionales.
Empaque / Rotulado	Empaque primario: Bolsa interna de polietileno grado alimentario.X LIBRA Nombre del producto: "Glutamato Monosódico (Ajinomoto®)" Ingrediente: 100% glutamato monosódico Peso neto Fecha de elaboración y fecha de vencimiento Lote de producción Instrucciones de almacenamiento: "almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	11
Código de UNSPSC	10151606
Nombre del producto	AJONJOLI X LIBRA
Descripción del producto	AJONJOLI X LIBRA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Generalidades	Ajonjoli o sésamo: semillas sanas y limpias del “Sesamun orientale'' y del “Sesamun indicum''. Grano proveniente de cualquier variedad de Sesamun indicum'' comprende aquellos granos cuyo tegumento presenta cloraciones blancas, castañas hasta negras. Las semillas son los frutos que constituyen la especia, de forma ovalada. Al ajonjolí tiene un característico sabor similar a la nuez, que se emplea en la gastronomía, sus semillas son ricas en aceite.El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición.
Requisitos generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición.
Requisitos específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 536. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	12
Código de UNSPSC	10151606
Nombre del producto	AJONJOLI NEGRO X LIBRA
Descripción del producto	AJONJOLI NEGRO X LIBRA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Generalidades	Comprende aquellos granos cuyo tegumento presenta cloraciones blancas, castañas hasta negras. Las semillas son los frutos que constituyen la especia, de forma ovalada. Al ajonjolí tiene un característico sabor similar a la nuez, que se emplea en la gastronomía, sus semillas son ricas en aceite.El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición.
Requisitos generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición.
Requisitos específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 536. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	13
Código de UNSPSC	50111515
Nombre del producto	ALITAS DE POLLO SIN COSTILLA BLANCA X KILO
Descripción del producto	ALITAS DE POLLO SIN COSTILLA BLANCA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básico
Generalidades	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina la carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos específicos	En la carne pollo o gallina debe presentar: • Olor: característicos de la especie. • Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.
Empaque / Rotulado	La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	14
Código de UNSPSC	50407014
Nombre del producto	ALCAPARRA FRASCO X 500 GR.
Descripción del producto	ALCAPARRA FRASCO X 500 GR.
Unidad de medida	UN . Unidad
Calidad	Resolución 2155 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, que regula las hortalizas procesadas y en conserva.
Generalidades	Conserva, generalmente en vinagre o salmuera. Clasificación: Hortaliza procesada en conserva. Origen: Cultivadas en regiones áridas y semiáridas. Usos comunes: Condimento en ensaladas, pastas, pizzas, salsas y platos mediterráneosMateria prima: Utilizar hortalizas sanas, frescas o congeladas, con grado de madurez adecuado. Tratamiento térmico: Aplicar tratamiento térmico apropiado antes o después de envasar para evitar alteraciones. Medio de cobertura: Envasar con un medio líquido apropiado (vinagre, salmuera, etc.). Envase hermético: Cerrar herméticamente el envase para asegurar la estabilidad del producto.
Requisitos generales	Materia prima: Utilizar hortalizas sanas, frescas o congeladas, con grado de madurez adecuado. Tratamiento térmico: Aplicar tratamiento térmico apropiado antes o después de envasar para evitar alteraciones. Medio de cobertura: Envasar con un medio líquido apropiado (vinagre, salmuera, etc.). Envase hermético: Cerrar herméticamente el envase para asegurar la estabilidad del producto.
Requisitos específicos	Clasificar como hortalizas en conserva, según el procesamiento realizado. Requisitos de las operaciones y de la producción: Las actividades de procesamiento, envase y almacenamiento
Empaque / Rotulado	Utilizar empaques que garanticen la estabilidad del producto y eviten su deterioro. Rotulado: Cumplir con los requisitos de rotulado general previstos en la Resolución 5109 de 2005, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	15
Código de UNSPSC	50405913
Nombre del producto	ALGA NORI
Descripción del producto	ALGA NORI
Unidad de medida	PAC - Paquete
Calidad	NTC 264
Generalidades	El alga nori presenta una rica composición fisicoquímica, destacando su alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas y minerales como el yodo, hierro, calcio y potasio. Además, contiene antioxidantes como vitaminas C y E, y betacarotenos, que le confieren propiedades beneficiosas para la salud.El alga nori también contiene clorofila, pigmento verde que actúa como oxigenante y diurético, y carbohidratos que aportan energía.
Requisitos generales	El alga nori también contiene clorofila, pigmento verde que actúa como oxigenante y diurético, y carbohidratos que aportan energía.
Requisitos específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 264. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Bolsa sellada por 10 unidades
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	16
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	ALMEJAS CON CONCHA
Descripción del producto	ALMEJAS CON CONCHA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Almeja es un molusco bivalvo se entierra en la arena o el lodo por medio de un pie musculoso en forma de hacha. Su concha está formada por dos valvas iguales, unidas por un ligamento que posibilita su apertura y cierre.Características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.
Requisitos generales	Características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.
Requisitos específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	El empaque utilizado debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	17
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	MEJILLONES
Descripción del producto	MEJILLONES
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Alto contenido de agua y proteínas, así como una buena fuente de minerales como hierro, calcio, fósforo, yodo y selenio. También pueden tener características específicas dependiendo de su origen (banco o cultivo) y de la calidad del alimento en el ambiente. son una fuente importante de proteínas y minerales, con características fisicoquímicas que pueden variar según su origen y el medio ambiente en el que se desarrollan.se centran en la calidad, la sanidad y la seguridad alimentaria, tanto para el consumo interno como para la exportación. La normativa establece límites para contaminantes y toxinas, así como procedimientos de control en el proceso de cultivo, cosecha, transporte y almacenamiento. los requisitos para los mejillones verdes en Colombia se enfocan en la seguridad alimentaria, la calidad del agua y la sanidad de los animales, así como en el control de calidad a lo largo de todo el proceso, desde el cultivo hasta la comercialización.
Requisitos generales	se centran en la calidad, la sanidad y la seguridad alimentaria, tanto para el consumo interno como para la exportación. La normativa establece límites para contaminantes y toxinas, así como procedimientos de control en el proceso de cultivo, cosecha, transporte y almacenamiento. los requisitos para los mejillones verdes en Colombia se enfocan en la seguridad alimentaria, la calidad del agua y la sanidad de los animales, así como en el control de calidad a lo largo de todo el proceso, desde el cultivo hasta la comercialización.
Requisitos específicos	El tamaño de los mejillones puede variar, con rangos de longitud, ancho y altura. Los mejillones verdes son una buena fuente de proteínas, lípidos (principalmente grasas saludables), minerales y vitaminas. La composición nutricional puede variar según la especie y el entorno, pero en general, son ricos en fósforo, hierro, zinc, calcio y vitaminas del complejo B.
Empaque / Rotulado	Empaque sellado por 500gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	18
Código de UNSPSC	50101716
Nombre del producto	ALMENDRAS BOLSA X LIBRA
Descripción del producto	ALMENDRAS BOLSA X LIBRA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La almendra cordobesa es un fruto seco que proviene del almendro pertenece a la familia de las Rosáceas, cuyo nombre botánico es Prunus dulcis. La almendra tiene forma ovalada su drupa con exocarpo y mesocarpio correosos y endocarpio duro, y la semilla es el producto de consumo; posee dos tegumentos envolventes difícilmente separables, la testa y el tegmen, que inicialmente son verdosos, pasan a color amarillo y de él a castaño claro y marrón, que va oscureciéndose con el tiempo; siendo un buen índice de envejecimiento de la semilla. La almendra posee nutrientes como el calcio y ácidos grasos le confieren muchas propiedades.Color: que sea uniforme característico de producto. • Olor y sabor: característico. • Apariencia: firme seco y duro. La almendra debe estar libre de residuos de sustancias toxicas o 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 generales	Color: que sea uniforme característico de producto. • Olor y sabor: característico. • Apariencia: firme seco y duro. La almendra debe estar libre de residuos de sustancias toxicas o 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	Cada almendra común está compuesta por un: • Carbohidratos: 2,3% mínimo • Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo • Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa monosaturada 0,32; grasa polyinsaturada 0,42) máximo • Humedad: 5% máximo Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291
Empaque / Rotulado	El empaque utilizado debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	19
Código de UNSPSC	50121538
Nombre del producto	ANCHOA LATA X 48 GR
Descripción del producto	ANCHOA LATA X 48 GR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Como en cualquier región, incluyen su composición nutricional, textura, color y sabor. La anchoa es una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, ricas en ácidos grasos insaturados como los omega-3, y contiene vitaminas A, D, E, K y minerales como sodio, potasio, magnesio, fósforo, hierro y calcio. Su textura es suave y fácilmente desmenuzable, con un color plateado en los costados y vientre, y tonos azulados o verdosos en el dorso. El sabor es característico y fuerte, dependiendo del método de preparación (salazón, aceite, etc.).Incluyen aspectos sanitarios, de calidad y rotulado. Se debe asegurar que las instalaciones de procesamiento cumplan con normas de higiene, se realizan controles microbiológicos para garantizar la esterilidad comercial, y se establecen límites para parámetros como histamina y bases volátiles totales. .
Requisitos generales	Incluyen aspectos sanitarios, de calidad y rotulado. Se debe asegurar que las instalaciones de procesamiento cumplan con normas de higiene, se realizan controles microbiológicos para garantizar la esterilidad comercial, y se establecen límites para parámetros como histamina y bases volátiles totales. .
Requisitos específicos	La anchoa, tanto en conserva como fresca, debe cumplir con ciertos requisitos de calidad, como el contenido máximo de agua y el mínimo de materias nitrogenadas, además de no contener aceite o gónadas de otros peces. Filetes de anchoas en aceite de oliva vigilante lata por 48g.
Empaque / Rotulado	Empaque sellado x lata 48gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	20
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	ANILLOS DE CALAMAR CONGELADO X KILO
Descripción del producto	ANILLOS DE CALAMAR CONGELADO X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados.
Generalidades	Especies comestibles de calamares o fétidos (Teatina) son un orden de moluscos cefalópodos.El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.
Requisitos generales	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.
Requisitos específicos	El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	21
Código de UNSPSC	50402710
Nombre del producto	APIO FRESCO X KILO
Descripción del producto	APIO FRESCO X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de las familia de las umbelíferas, Existen dos variedades Apium Graveolens ver. Dulce y ver. Rapaceum (apio nabo). El Apio necesita de un clima templado y necesita luz. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas.Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja claro de oscuro y tallo blanco muy puro.
Requisitos generales	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja claro de oscuro y tallo blanco muy puro.
Requisitos específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	El empaque utilizado para el apio debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	22
Código de UNSPSC	50407201
Nombre del producto	ARRACACHA FRESCA X KILO
Descripción del producto	ARRACACHA FRESCA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad a sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificara como calidad primera y segunda.La arracacha para el consumo humano debe estar limpia, sin raíces secundarias, turgente, libre de daños y no debe presentar bifurcaciones. El producto debe presentar forma característica, aspecto fresco, libre del ataque de los insectos, suciedad y enfermedades, libre de magulladuras, apariencia sana y fresca. Color: amarillo claro o según variedad. Consistencia: firme y dura. Sabor: ligeramente dulce.
Requisitos generales	La arracacha para el consumo humano debe estar limpia, sin raíces secundarias, turgente, libre de daños y no debe presentar bifurcaciones. El producto debe presentar forma característica, aspecto fresco, libre del ataque de los insectos, suciedad y enfermedades, libre de magulladuras, apariencia sana y fresca. Color: amarillo claro o según variedad. Consistencia: firme y dura. Sabor: ligeramente dulce.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1251. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	El empaque utilizado para la arracacha debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	23
Código de UNSPSC	502221101
Nombre del producto	ARROZ ARBORIO RISSOTO CAJA X 454 GR
Descripción del producto	ARROZ ARBORIO RISSOTO CAJA X 454 GR
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	Debe cumplir con la NTC – 671
Generalidades	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz de grano corto, utilizado para hacer rissotos.No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz blanco que esté infectado o infestado. El arroz blanco no debe exceder los límites de metales pesados, ni de plaguicidas establecidos en el Codex alimentarius.
Requisitos generales	No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz blanco que esté infectado o infestado. El arroz blanco no debe exceder los límites de metales pesados, ni de plaguicidas establecidos en el Codex alimentarius.
Requisitos específicos	El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz de grano corto y redondo Tipo 1 La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14%. El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social
Empaque / Rotulado	Empacado o a granel. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución05109 del Ministerio de Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	24
Código de UNSPSC	50221101
Nombre del producto	ARROZ DE SUSHI
Descripción del producto	ARROZ DE SUSHI
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Se caracteriza por ser de grano corto, pegajoso y con un sabor suave. En términos de composición química, es rico en almidón, lo que contribuye a su textura y capacidad para adherirse. También contiene proteínas, vitaminas y minerales. elación largo/ancho, 1,16- 3,25 mm; densidad aparente, 0,401-0,461 g/ml; densidad, 0,786-1,33 g/ml; y porosidad, 41,36-58,32% .se distingue por su grano corto, redondo y pegajoso, así como por su alto contenido de almidón, ausencia de gluten, grasa y sodio, y la presencia de minerales y vitaminas. El arroz de sushi tiene un mayor contenido de almidón, específicamente amilosa y amilopectina, lo que contribuye a su pegajosidad.
Requisitos generales	se distingue por su grano corto, redondo y pegajoso, así como por su alto contenido de almidón, ausencia de gluten, grasa y sodio, y la presencia de minerales y vitaminas. El arroz de sushi tiene un mayor contenido de almidón, específicamente amilosa y amilopectina, lo que contribuye a su pegajosidad.
Requisitos específicos	El arroz para sushi es un arroz de grano corto y redondo, es más pegajoso que el arroz normal. Aporta una cantidad moderada de proteínas, que son importantes para la nutrición No contiene gluten, lo que lo hace apto para personas con intolerancia a esta proteína. Además, es bajo en grasa y sodio. El arroz de sushi también aporta vitaminas del grupo B y vitamina E. Aporta una cantidad moderada de proteínas, que son importantes para la nutrición.
Empaque / Rotulado	Empaque sellado x1000gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	25
Código de UNSPSC	50221101
Nombre del producto	ARROZ BLANCO BOLSA LIBRA
Descripción del producto	ARROZ BLANCO BOLSA LIBRA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 671
Generalidades	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes.No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas. No se debe brillar adicionando aceite mineral ni utilizar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. Debe estar libre de infección o infestación, ni exceder los límites de metales pesados, plaguicidas prohibidos ni exceder los límites de plaguicidas permitidos por el Codex Alimentarius.
Requisitos generales	No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas. No se debe brillar adicionando aceite mineral ni utilizar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. Debe estar libre de infección o infestación, ni exceder los límites de metales pesados, plaguicidas prohibidos ni exceder los límites de plaguicidas permitidos por el Codex Alimentarius.
Requisitos específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14%. El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. 95% de grano entero
Empaque / Rotulado	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto y que permita realizar el muestreo. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	26
Código de UNSPSC	50221101
Nombre del producto	ARROZ PARBOLIZADO BOLSA X 1000 GR
Descripción del producto	ARROZ PARBOLIZADO BOLSA X 1000 GR
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC – 671
Generalidades	Producto que mediante un proceso el arroz con cascara es sometido a un tratamiento hidrotérmico (Agua-Vapor) con secado constante y uniforme permitiéndole así absorber todas aquellas propiedades naturales provenientes del grano y que son desechadas en el momento del descascarado y pulido.No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz que esté infectado o infestado.Su color debe ser uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas).
Requisitos generales	No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz que esté infectado o infestado.Su color debe ser uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas).
Requisitos específicos	El arroz precocido debe cumplir con los requisitos establecidos en el Res 2674 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007delMinisterio de la Protección Social. La humedad del arroz no debe ser mayor a 14%..
Empaque / Rotulado	Empacado o a granel. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución05109 del Ministerio de Protección Social x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	27
Código de UNSPSC	50407107
Nombre del producto	ARVEJA VERDE FRESCA BOLSA X KILO
Descripción del producto	ARVEJA VERDE FRESCA BOLSA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1250
Generalidades	Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda.La arveja verde debe comercializarse entera con vainas y granos. Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos,
Requisitos generales	La arveja verde debe comercializarse entera con vainas y granos. Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos,
Requisitos específicos	No de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las arvejas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1250 según su clasificación.
Empaque / Rotulado	A granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Los empaques deben estar construidos con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	28
Código de UNSPSC	50467007
Nombre del producto	ATUN ENLATADO
Descripción del producto	ATUN ENLATADO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Incluyen su contenido de humedad, proteínas, grasas y cenizas, así como el nivel de sal y mercurio. La humedad varía según si el atún está enlatado en agua o en aceite, mientras que el contenido de proteínas y grasas también difiere entre ambos tipos. Además, se evalúa la capacidad de absorción de agua y la porción de desmenuzado durante el procesamiento.Para el atún enlatado al natural los valores de humedad se encontraron entre 71,98-75,59%, proteínas entre 21,26-25,22%, grasa 1,62-2,66% y cenizas 1,48-1,57%. Los valores para el atún enlatado en aceite fueron de 66,43-67,12% para humedad, 23,44-25,84% proteínas, 6,45-8,68% grasa y 1,11-1,46% de cenizas. El atún enlatado es una fuente de proteínas, ácidos grasos omega-3, selenio, fósforo, vitaminas D y B12, entre otros nutrientes.
Requisitos generales	Para el atún enlatado al natural los valores de humedad se encontraron entre 71,98-75,59%, proteínas entre 21,26-25,22%, grasa 1,62-2,66% y cenizas 1,48-1,57%. Los valores para el atún enlatado en aceite fueron de 66,43-67,12% para humedad, 23,44-25,84% proteínas, 6,45-8,68% grasa y 1,11-1,46% de cenizas. El atún enlatado es una fuente de proteínas, ácidos grasos omega-3, selenio, fósforo, vitaminas D y B12, entre otros nutrientes.
Requisitos específicos	El atún enlatado al natural tiene un rango de humedad entre 71,98-75,59%, mientras que el atún en aceite se encuentra entre 66,43-67,12%. El atún enlatado al natural presenta un rango de proteínas entre 21,26-25,22%, mientras que el atún en aceite se encuentra entre 23,44-25,84%. El atún enlatado al natural tiene un rango de grasas entre 1,62-2,66%, mientras que el atún en aceite se encuentra entre 6,45-8,68%
Empaque / Rotulado	Lomitos de Atún en aceite de marca debidamente reconocida. Lata de 160 gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	29
Código de UNSPSC	50161509
Nombre del producto	AZUCAR REFINADA BOLSA X LIBRA
Descripción del producto	AZUCAR REFINADA BOLSA X LIBRA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 778
Generalidades	El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.El azúcar refinado debe tener: Color: blanco. Olor: característicos del producto Sabor: dulce. El azúcar refinado no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Debe cumplir con los limites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Requisitos generales	El azúcar refinado debe tener: Color: blanco. Olor: característicos del producto Sabor: dulce. El azúcar refinado no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Debe cumplir con los limites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Requisitos específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. • Humedad granulado, % m/m: 0.05 máximo • Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo • Cenizas, % m/m: 0.04 máximo. El azúcar refinado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778.
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. Los empaques del producto debe contener la siguiente información: - La leyenda «Azúcar refinado». - Forma de presentación (granulado, moldeado, polvo, etc.). Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	30
Código de UNSPSC	50301705
Nombre del producto	BANANO
Descripción del producto	BANANO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1190. Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum., destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos generales	El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos específicos	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección social.
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación al granel por Kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	31
Código de UNSPSC	50403509
Nombre del producto	BERENJENA
Descripción del producto	BERENJENA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	La variedad y las condiciones de cultivo, pero en general, se caracteriza por una alta humedad (92-93%), baja en grasa (0.15%) y fibra (1.03%), y un contenido importante de carbohidratos (5.69%). También es rica en potasio, ácido fólico, vitaminas B6 y B1, y magnesio. Además de vitaminas y minerales, la berenjena contiene compuestos químicos que pueden estimular el buen funcionamiento del hígado y la vesícula biliar.Es importante cumplir con algunos requisitos generales de calidad y presentación. La berenjena debe estar en buen estado, firme pero no dura, y libre de daños o plagas. Además, es recomendable clasificarla por tamaño y grado de madurez para facilitar la venta. En general, la calidad y presentación de la berenjena son factores clave para su comercialización exitosa. Cumplir con estos requisitos generales ayudará a asegurar que el producto sea atractivo para los compradores y a obtener un buen precio en el mercado.
Requisitos generales	Es importante cumplir con algunos requisitos generales de calidad y presentación. La berenjena debe estar en buen estado, firme pero no dura, y libre de daños o plagas. Además, es recomendable clasificarla por tamaño y grado de madurez para facilitar la venta. En general, la calidad y presentación de la berenjena son factores clave para su comercialización exitosa. Cumplir con estos requisitos generales ayudará a asegurar que el producto sea atractivo para los compradores y a obtener un buen precio en el mercado.
Requisitos específicos	La berenjena debe estar en su punto óptimo de madurez, ni demasiado verde ni demasiado madura. El color debe ser uniforme y vibrante, y la superficie debe tener brillo. La berenjena debe ser de un tamaño adecuado para el mercado objetivo y tener una forma regular. Es recomendable clasificar la berenjena por tamaño y grado de madurez para facilitar la venta y satisfacer las necesidades de los clientes.
Empaque / Rotulado	Al granel x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	32
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	BOLA DE RES ENTERA
Descripción del producto	BOLA DE RES ENTERA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional bola de res entero limpio empacado al vacío con un promedio de 2000 grBola de res el peso promedio de 2000 gr tipo de empaque al vacío, especificaciones de entrega en carro refrigerado o nevera de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio del producto. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.
Requisitos generales	Bola de res el peso promedio de 2000 gr tipo de empaque al vacío, especificaciones de entrega en carro refrigerado o nevera de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio del producto. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.
Requisitos específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.
Empaque / Rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	33
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	BOTA DE RES ENTERA
Descripción del producto	BOTA DE RES ENTERA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional bola de res entero limpio empacado al vacío con un promedio de 2000 grBola de res el peso promedio de 2000 gr tipo de empaque al vacío, especificaciones de entrega en carro refrigerado o nevera de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio del producto. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.
Requisitos generales	Bola de res el peso promedio de 2000 gr tipo de empaque al vacío, especificaciones de entrega en carro refrigerado o nevera de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio del producto. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.
Requisitos específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.
Empaque / Rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	34
Código de UNSPSC	50202206
Nombre del producto	BRANDY BOTELLA X 750 ML
Descripción del producto	BRANDY BOTELLA X 750 ML
Unidad de medida	GAR - Botella
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 634 - Bebidas alcohólicas. Brandy. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud - Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas
Generalidades	Es un aguardiente de alta graduación alcohólica. Es obtenido por destilación. Su elaboración se basa en el calentamiento, evaporación del alcohol de vino y su recuperación posterior en toneles de roble (crianza).Sabor característico, color café suave. El producto debe venir envasado en botella de vidrio x 750 ml.
Requisitos generales	Sabor característico, color café suave. El producto debe venir envasado en botella de vidrio x 750 ml.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Máximo 60° botella x 750 ml
Empaque / Rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	35
Código de UNSPSC	50402001
Nombre del producto	BRÓCOLI FRESCO BOLSA X KILO
Descripción del producto	BRÓCOLI FRESCO BOLSA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1374
Generalidades	El brócoli, también conocido como brécol, es una verdura de la familia de las brassicáceas, similar a la coliflor y el repollo. Se caracteriza por tener una cabeza floral verde densa, formada por pequeños floretes o "flores" carnosas, rodeada de hojas verdes. Es una excelente fuente de vitaminas, especialmente vitamina C, y también contiene fibra, carotenos, vitamina A, y minerales.El brócoli es una verdura crucífera rica en vitaminas, minerales y fibra. Es conocido por sus propiedades antioxidantes, que ayudan a proteger las células del daño oxidativo. También contiene compuestos que pueden ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer.
Requisitos generales	El brócoli es una verdura crucífera rica en vitaminas, minerales y fibra. Es conocido por sus propiedades antioxidantes, que ayudan a proteger las células del daño oxidativo. También contiene compuestos que pueden ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer.
Requisitos específicos	El brócoli tiene requisitos específicos de clima, suelo y nutrientes para un crecimiento óptimo. Prefiere temperaturas frescas, un suelo con buen drenaje y rico en materia orgánica, y necesita una nutrición adecuada con nitrógeno, fósforo y potasio. Sin manchas, hongos e insectos,
Empaque / Rotulado	El empaque y rotulado del brócoli deben garantizar la protección del producto y proporcionar información clara al consumidor. Los empaques deben ser limpios y no dañar el producto, y la parte visible del contenido debe ser representativa del total, al Granel x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	36
Código de UNSPSC	50121537
Nombre del producto	PESCADO CABEZA DE BAGRE X KILO
Descripción del producto	PESCADO CABEZA DE BAGRE X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1443 - Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Cabezas de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de especies aprobadas o declaradas aptas para el consumo humano, sometidos a refrigeración. La carne de pescado podrá se podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.En la carne pescado debe presentar: • Olor: característicos de la especie. • Color de la carne: rosa pálido o característico de la especie. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como carne de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura
Requisitos generales	En la carne pescado debe presentar: • Olor: característicos de la especie. • Color de la carne: rosa pálido o característico de la especie. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como carne de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura
Requisitos específicos	Cabezas de pescado debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.
Empaque / Rotulado	El producto deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso.el transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	37
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	CADERA DE RES
Descripción del producto	CADERA DE RES
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de segunda en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de segunda en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de esta.
Empaque / Rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	38
Código de UNSPSC	50406329
Nombre del producto	CALABACÍN AMARILLO
Descripción del producto	CALABACÍN AMARILLO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Una variedad de calabaza, presenta características fisicoquímicas como un sabor agradable, una piel ligeramente más gruesa que otras variedades, y un buen contenido de luteína y vitamina C. En cuanto a la forma, suele ser alargada y, a veces, puede ser recolectado cuando es pequeño. El calabacín amarillo es una variedad altamente productiva y resistente a enfermedades.Se debe verificar que los frutos tengan un color amarillo dorado brillante, sean cilíndricos y de tamaño medio (entre 13 y 18 cm de largo). También es importante asegurar que estén libres de daños, plagas y enfermedades, y que tengan una buena apariencia general.
Requisitos generales	Se debe verificar que los frutos tengan un color amarillo dorado brillante, sean cilíndricos y de tamaño medio (entre 13 y 18 cm de largo). También es importante asegurar que estén libres de daños, plagas y enfermedades, y que tengan una buena apariencia general.
Requisitos específicos	El color debe ser un amarillo dorado brillante y uniforme. La forma ideal es cilíndrica, alargada y de tamaño medio. Los frutos deben tener entre 13 y 18 cm de largo, indicando que han alcanzado su máximo tamaño sin perder su ternura. Se debe verificar que los frutos estén libres de daños, plagas y enfermedades, y que tengan una buena apariencia general.
Empaque / Rotulado	Al granel x Kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	39
Código de UNSPSC	50406329
Nombre del producto	CALABACIN VERDE
Descripción del producto	CALABACIN VERDE
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Se caracteriza por ser una fuente importante de agua, vitaminas y minerales, con bajo contenido calórico. Sus características fisicoquímicas incluyen una alta proporción de humedad, lo que le otorga una textura suave y fácil digestión. Además, contiene vitaminas como la C y del grupo B, así como minerales como potasio, magnesio y fósforo.Busca ejemplares firmes, con la piel de color verde brillante y sin manchas marrones o oscuras que puedan indicar pudrición. El zucchini debe sentirse gomoso y lo menos flexible posible. También, se recomienda verificar que los zucchini no hayan sido refrigerados antes de ser comprados.
Requisitos generales	Busca ejemplares firmes, con la piel de color verde brillante y sin manchas marrones o oscuras que puedan indicar pudrición. El zucchini debe sentirse gomoso y lo menos flexible posible. También, se recomienda verificar que los zucchini no hayan sido refrigerados antes de ser comprados.
Requisitos específicos	El zucchini debe estar firme al tacto y tener un color verde brillante, sin manchas ni decoloraciones. La piel debe ser gomosa y no demasiado flexible. Evita zucchini con manchas marrones u oscuras, ya que pueden ser signos de pudrición Presta atención a si los zucchini han sido refrigerados, ya que pueden perder calidad más rápidamente.
Empaque / Rotulado	Al granel x Kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	40
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	CALAMAR BLANCO CONGELADO X KILO
Descripción del producto	CALAMAR BLANCO CONGELADO X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados.
Generalidades	Especies comestibles de calamares o fétidos (Teatina) son un orden de moluscos cefalópodos.El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.
Requisitos generales	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.
Requisitos específicos	El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos e la NTC 5030.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	41
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	CALAMAR MORADO SIN ARREGLAR
Descripción del producto	CALAMAR MORADO SIN ARREGLAR
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados
Generalidades	Especies comestibles de calamares o fétidos (Teatina) son un orden de moluscos cefalópodos.El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.
Requisitos generales	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.
Requisitos específicos	El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos e la NTC 5030.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	42
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	CALLO VICERA DE RES
Descripción del producto	CALLO VICERA DE RES
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humanoEn la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de segunda en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de segunda en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.
Empaque / Rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	43
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	CAMARON CRUDO 21 -25
Descripción del producto	CAMARON CRUDO 21 -25
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Crustáceos de la clase Malacostraca a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeración.Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma
Requisitos generales	Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma
Requisitos específicos	Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil unidad x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	44
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	CAMARON TIGRE PRECOCIDO
Descripción del producto	CAMARON TIGRE PRECOCIDO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Crustáceos de la clase Malacostrácea a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeraciónLos crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.
Requisitos generales	Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.
Requisitos específicos	Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos
Empaque / Rotulado	Camarón tigre congelado empacado al vacío por 1000 gr. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. Bolsa por kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

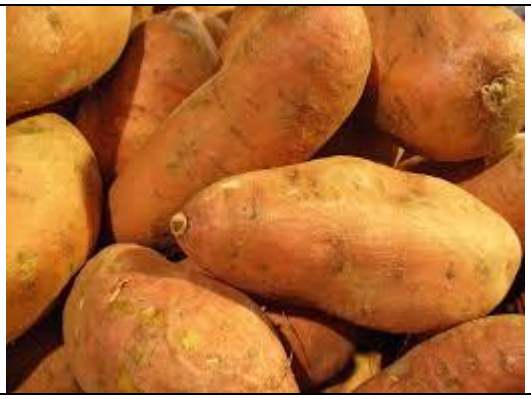
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	45
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	CAMARON TITI
Descripción del producto	CAMARON TITI
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Un cuerpo muscular, principalmente en la cola, que es comestible, y un exoesqueleto que se muda varias veces durante su desarrollo. En cuanto a su valor nutricional, el camarón titi es rico en proteínas, ácidos grasos omega-3, minerales como magnesio, manganeso, potasio y selenio.Camarones frescos o congelados que sean de buena calidad, camarones enteros con cabeza, que tengan un olor fresco a mar y una carne firme. Evitar camarones que tengan un olor a amoniaco o que parezcan blandos o pegajosos.
Requisitos generales	Camarones frescos o congelados que sean de buena calidad, camarones enteros con cabeza, que tengan un olor fresco a mar y una carne firme. Evitar camarones que tengan un olor a amoniaco o que parezcan blandos o pegajosos.
Requisitos específicos	El camarón titi es de menor tamaño que el camarón tigre y el langostino. Los camarones se pueden encontrar enteros (con cabeza y cáscara), sin cabeza o sin cáscara. Característico color blanco-rojizo. Camarón TITI CRUDO. Sin cabeza, Talla 30-32 por libra. Congelado en empaques resellables. Temperatura de recibo del producto MENOS 2 grados centígrados.
Empaque / Rotulado	Empaque sellado por 500gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	46
Código de UNSPSC	50417010
Nombre del producto	CAMOTE O BATATA
Descripción del producto	CAMOTE O BATATA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	En general, ambos son ricos en almidón y agua, con la papa destacando por su mayor contenido de humedad. El camote, por otro lado, puede tener mayor contenido de azúcares y fibra, contienen altos niveles de humedad (70-80%), materia seca (20-30%), almidón (14-25%), azúcares totales (16-23%), y azúcares reductores (1-4%). El camote, por su parte, también tiene un alto contenido de humedad, almidón y azúcares, y se caracteriza por ser una raíz reservante.Se deben considerar requisitos de calidad, como frescura, sanidad, y cumplimiento de normas técnicas. También es importante evaluar factores comerciales como la capacidad de producción, cumplimiento de acuerdos de precio y fechas de entrega, y flexibilización para compras de menor volumen. Se deben adherir a las especificaciones técnicas establecidas, que incluyen criterios organolépticos, fisicoquímicos, microbiológicos y defectos permitidos.
Requisitos generales	Se deben considerar requisitos de calidad, como frescura, sanidad, y cumplimiento de normas técnicas. También es importante evaluar factores comerciales como la capacidad de producción, cumplimiento de acuerdos de precio y fechas de entrega, y flexibilización para compras de menor volumen. Se deben adherir a las especificaciones técnicas establecidas, que incluyen criterios organolépticos, fisicoquímicos, microbiológicos y defectos permitidos.
Requisitos específicos	El camote contiene agua, fibra, lípidos, proteínas, grasas, almidón, azúcares, vitaminas, minerales y aminoácidos. El camote presenta un contenido importante de almidón (48.20-66.97 g/100g base seca). Batata limpia empacada en canastilla debidamente sellada y etiquetada con fecha maxima de vencimiento. Debidamente empacada.
Empaque / Rotulado	Al granel x1 Kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	47
Código de UNSPSC	50171902
Nombre del producto	CANELA MOLIDA PAQUETE X 50 GRAMOS
Descripción del producto	CANELA MOLIDA PAQUETE X 50 GRAMOS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, y NTC 1417
Generalidades	Canela en polvo se obtiene de la corteza desecada privada en su mayor parte de la capa epidérmica proveniente del árbol de la canela Canelero de Ceilá Canelo, (Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum Se aprovecha como especia su corteza interna.Características Sensoriales de la canela en polvo Color: marrón claro. Textura: polvo fino. Sabor y olor son propios del producto. El producto debe estar limpio libre de materiales extraños. La canela en polvo debe estar libre de la presencia de plagas paq x 50 gr
Requisitos generales	Características Sensoriales de la canela en polvo Color: marrón claro. Textura: polvo fino. Sabor y olor son propios del producto. El producto debe estar limpio libre de materiales extraños. La canela en polvo debe estar libre de la presencia de plagas paq x 50 gr
Requisitos específicos	La canela en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles anti compacta, paquete x 50 gramos
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 510 paq x 50 gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	48
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	CARNE MOLIDA DE RES X 1 KILO
Descripción del producto	CARNE MOLIDA DE RES X 1 KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino.La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos específicos	En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de esta.
Empaque / Rotulado	La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	49
Código de UNSPSC	50111517
Nombre del producto	CARNE DE TERNERA MOLIDA X KILO
Descripción del producto	CARNE DE TERNERA MOLIDA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC - 4271
Generalidades	Se llama carne de ternera a la carne de las vacas que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento de sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. El valor nutritivo de la carne de ternera es la misma que la de buey. La industria cárnica es la encargada de procesar los subproductos de la carne de ternera. La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento.La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países. El análisis de los cárnicos es vital en la industria de procesamiento de alimentos para el control de calidad, la garantía, la caracterización nutricional y el etiquetado del producto. Para realizar la clasificación, el canal debe haber sido declarada apta para consumo humano.
Requisitos generales	La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países. El análisis de los cárnicos es vital en la industria de procesamiento de alimentos para el control de calidad, la garantía, la caracterización nutricional y el etiquetado del producto. Para realizar la clasificación, el canal debe haber sido declarada apta para consumo humano.
Requisitos específicos	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC - 4271-Sistema de Clasificación de la Carne Bovina.
Empaque / Rotulado	Carne molida de ternera refrigerada. Empacado al vacío por 1 kilo (1000 gr) y transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para evitar romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	50
Código de UNSPSC	50121902
Nombre del producto	CAVIAR
Descripción del producto	CAVIAR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	En general, el caviar es rico en proteínas, grasas (especialmente omega-3, 6 y 9), vitaminas y minerales. Además, tiene un sabor y aroma característicos que pueden variar desde suave y dulce hasta más intenso y salado. El caviar de alta calidad presenta huevas uniformes en tamaño, con una textura firme pero delicada.Es importante considerar su frescura, calidad, sabor, sostenibilidad y aspectos visuales como el color y la textura de las huevas. El caviar de alta calidad debe tener un aroma fresco y suave, sin olores fuertes a pescado. La textura debe ser firme y las huevas separadas, con un brillo uniforme y un color que varía según la especie de esturión. El sabor también es crucial, con cada especie aportando un perfil de sabor único.
Requisitos generales	Es importante considerar su frescura, calidad, sabor, sostenibilidad y aspectos visuales como el color y la textura de las huevas. El caviar de alta calidad debe tener un aroma fresco y suave, sin olores fuertes a pescado. La textura debe ser firme y las huevas separadas, con un brillo uniforme y un color que varía según la especie de esturión. El sabor también es crucial, con cada especie aportando un perfil de sabor único.
Requisitos específicos	Buscar un aroma fresco y suave, evitando olores fuertes a pescado. Las huevas deben ser firmes y separadas, con un brillo uniforme. El tamaño varía según la especie (beluga, sevruga, etc.). Considerar el perfil de sabor de cada especie (nuez, mantequilla, etc.). Se llama caviar a la semiconserva de las huevas del pez esturión con sal o conservante unidad x 25 gr
Empaque / Rotulado	Empaque sellado x 25gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	51
Código de UNSPSC	50402209
Nombre del producto	CEBOLLA CABEZONA BLANCA LIMPIA, BOLSA X KILO
Descripción del producto	CEBOLLA CABEZONA BLANCA LIMPIA, BOLSA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1291 y NTC 1221-1
Generalidades	La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. Descartar producto que presenten cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas cafés o moho el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio.
Requisitos generales	El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. Descartar producto que presenten cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas cafés o moho el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio.
Requisitos específicos	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	52
Código de UNSPSC	50402209
Nombre del producto	CEBOLLA MORADA LIMPIA, BOLSA X KILO
Descripción del producto	CEBOLLA MORADA LIMPIA, BOLSA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1291 y NTC 1221
Generalidades	Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.Las cebollas deben presentar las siguientes características: enteras, libres de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio La cebolla debe estar sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia, con olor y color característico. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Requisitos generales	Las cebollas deben presentar las siguientes características: enteras, libres de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio La cebolla debe estar sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia, con olor y color característico. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Requisitos específicos	De color rojo las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. L a cebolla debe estar libre de raíces y hojas para lo cual se debe realizar un buen curado de los bulbos y regular las condiciones de humedad y temperatura en el almacenamiento. Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-2.
Empaque / Rotulado	Al granel x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	53
Código de UNSPSC	50402208
Nombre del producto	CEBOLLA JUNCA X KILO
Descripción del producto	CEBOLLA JUNCA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1222 - NTC 1291
Generalidades	Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.La cebolla debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color característico. La cebolla larga debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.
Requisitos generales	La cebolla debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color característico. La cebolla larga debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.
Requisitos específicos	Los defectos no deben exceder el 10% total del producto. La cebolla larga debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1222. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	54
Código de UNSPSC	50404401
Nombre del producto	CEBOLLA PUERRO
Descripción del producto	CEBOLLA PUERRO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Resolución 2155 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, que regula las hortalizas procesadas y en conserva.
Generalidades	Nombre común: Cebolla puerro nombre científico: Allium porrum Familia: liliaceae partes comestibles: Bulbo y hojas características organolépticas: Sabor suave y ligeramente dulce crujiente cuando está fresco color blanco brillante en el bulbo y verde en las hojasUtilizar hortalizas sanas, frescas o congeladas, con grado de madurez adecuado para su elaboración. Tratamiento térmico: Aplicar tratamiento térmico apropiado antes o después de envasar para evitar alteraciones. Medio de cobertura: Envasar con un medio líquido apropiado (agua, salmuera, vinagre, aceite, entre otros).
Requisitos generales	Utilizar hortalizas sanas, frescas o congeladas, con grado de madurez adecuado para su elaboración. Tratamiento térmico: Aplicar tratamiento térmico apropiado antes o después de envasar para evitar alteraciones. Medio de cobertura: Envasar con un medio líquido apropiado (agua, salmuera, vinagre, aceite, entre otros).
Requisitos específicos	Clasificar como hortalizas en conserva, según el procesamiento realizado. Requisitos microbiológicos: Cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 2195 de 2010 y en las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Empaque / Rotulado	Utilizar empaques que garanticen la estabilidad del producto y eviten su deterioro. Rotulado: Cumplir con los requisitos de rotulado general previstos en la Resolución 5109 de 2005, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	55
Código de UNSPSC	50403101
Nombre del producto	CEBOLLIN X GR
Descripción del producto	CEBOLLIN X GR
Unidad de medida	G - Gramo
Calidad	NTC 1222 - NTC 1291
Generalidades	Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.La cebolla debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color característico. La cebolla larga debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas.
Requisitos generales	La cebolla debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color característico. La cebolla larga debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas.
Requisitos específicos	Los defectos no deben exceder el 10% total del producto. La cebolla larga debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1222 El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) al Granel x gramos
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1222. Al Granel x gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	56
Código de UNSPSC	50404803
Nombre del producto	CHAMPIÑÓN PARIS PAREJO MEDIANO
Descripción del producto	CHAMPIÑÓN PARIS PAREJO MEDIANO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 940 y NTC 940-2. Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Los champiñones (Agaricus spp), son hongos de la familia de las lepiotácias. Las setas de los champiñones son los cuerpos fructíferos de estos hongos, es decir los órganos encargados de la reproducción de esporas que, dispersas por el viento producirán nuevos hongos. El champiñón más utilizado desde el punto de vista alimentario es el champiñón común o champiñón de Paris (Agaricus bisporus var hortensis) es una subespecie que produce una carne blanca con un toque rosado, esta variedad se caracteriza por poseer un sombrero blanco manchado con gris con láminas de color marrón, no presenta ningún aroma particular y la carne enrójese al ponerse en contacto con el aire. Los champiñones frescos según su calidad se clasifican en categorías Extra, I y II.Características organolépticas del Champiñón: • Color: blanco. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: propio del producto. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas del Champiñón: • Color: blanco. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: propio del producto. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. 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 material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2 El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	57
Código de UNSPSC	50405625
Nombre del producto	CHILE JALAPEÑO
Descripción del producto	CHILE JALAPEÑO
Unidad de medida	G - Gramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Es rico en humedad, sólidos solubles y azúcares, mientras que su acidez y nivel de picor también cambian a medida que madura. En el chile jalapeño, también se encuentran vitaminas A, C y K, además de minerales como potasio, magnesio, fósforo y calcio. El ají Jalapeño (o chile Jalapeño) es el más popular del mundo, gracias a la gastronomía mexicana. Un chile jalapeño maduro mide entre 5cm y 10cm de longitud, su textura es lisa y su piel es muy carnosa (tiene paredes gruesas).Verificar su frescura, ausencia de daños físicos (como golpes, cortes o pudrición), y que estén exentos de olores y sabores extraños. También es común que se busque una integridad en el fruto, es decir, que estén enteros, con o sin pedúnculo, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no presente daños.
Requisitos generales	Verificar su frescura, ausencia de daños físicos (como golpes, cortes o pudrición), y que estén exentos de olores y sabores extraños. También es común que se busque una integridad en el fruto, es decir, que estén enteros, con o sin pedúnculo, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no presente daños.
Requisitos específicos	Se busca que los chiles estén enteros, con o sin pedúnculo, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no presente daños. Se busca que los chiles no tengan olores o sabores extraños que indiquen que están en mal estado.
Empaque / Rotulado	Al granel x Gramos
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	58
Código de UNSPSC	50435502
Nombre del producto	CHILES DE ARBOL SECOS
Descripción del producto	CHILES DE ARBOL SECOS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Alargados, delgados y de color rojo oscuro brillante. Su sabor es herbáceo y a nuez, con un ligero toque ahumado que se intensifica al tostarlo. En cuanto a su composición, son ricos en vitaminas (A, C, E, B) y minerales (potasio, cobre, hierro). Además, contienen capsaicina, responsable de su picante, y son una fuente de antioxidantes. También conocido como chile alfilerillo, bravo, cola de rata, pico de paloma o sanjuanero, es extremadamente picante. Delgado y alargado, puede medir hasta 7 cmVerificar que estén enteros (o en trozos si se prefieren así), con un color rojo oscuro brillante y un aroma agradable. Es importante que no tengan humedad excesiva, idealmente con un contenido de humedad de hasta un 15%, y que estén almacenados adecuadamente para mantener su frescura y sabor.
Requisitos generales	Verificar que estén enteros (o en trozos si se prefieren así), con un color rojo oscuro brillante y un aroma agradable. Es importante que no tengan humedad excesiva, idealmente con un contenido de humedad de hasta un 15%, y que estén almacenados adecuadamente para mantener su frescura y sabor.
Requisitos específicos	Debe ser entero o fragmentado, con o sin pedúnculo De color rojo oscuro brillante, indicando que están bien secos y no han sido dañados. Debe tener un aroma agradable y característico de chile de árbol seco. Verificar el peso del producto y el precio por unidad.
Empaque / Rotulado	Empaque sellado x 100gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	59
Código de UNSPSC	50111519
Nombre del producto	CHORIZO TIPO ANTIOQUEÑO
Descripción del producto	CHORIZO TIPO ANTIOQUEÑO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Incluyen un rango de pH entre 4.2 y 5.1, una actividad de agua (aw) entre 0.94 y 0.98, humedad del 45.1% al 56.4%, y porcentajes de proteína, grasa y cenizas en el extracto seco que varían del 31.6% al 40.3%, 48.2% al 56.9% y 3.85% al 5.1%, respectivamente. El chorizo contiene un porcentaje significativo de proteína, lo que le da valor nutricional. Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos. Con máximo 20% de grasa.Producto con un nivel de humedad, contenido de proteínas y grasas, y pH adecuados para su conservación y desarrollo, En algunos casos, se han utilizado sustitutos grasos como el alginato de sodio, sulfato de calcio y pirofosfato para modificar las características texturales del chorizo, sin comprometer su aceptación sensorial.
Requisitos generales	Producto con un nivel de humedad, contenido de proteínas y grasas, y pH adecuados para su conservación y desarrollo, En algunos casos, se han utilizado sustitutos grasos como el alginato de sodio, sulfato de calcio y pirofosfato para modificar las características texturales del chorizo, sin comprometer su aceptación sensorial.
Requisitos específicos	El pH del chorizo antioqueño suele estar en el rango de 4,2 a 5,1, lo que indica un ambiente ligeramente ácido. La actividad de agua (aw) de este chorizo está generalmente entre 0,94 y 0,98, El contenido de proteína sobre extracto seco puede variar entre 31,6% y 40,3%. X LIBRA
Empaque / Rotulado	Empaque sellado x 1 Libra (500gr)
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	60
Código de UNSPSC	50407204
Nombre del producto	CHUGUAS
Descripción del producto	CHUGUAS
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Es una buena fuente de carbohidratos, vitaminas A y C, minerales como fósforo, magnesio y potasio, y también contiene compuestos con actividad antioxidante, como betalainas. Su composición varía dependiendo de la variedad y las condiciones de cultivo. Especial para elaboración de guisos y sopas. Se debe entregar limpia de tamaño uniforme y sin rastros de germinacion ni tierraLas chuguas son una fuente de carbohidratos, que son la principal fuente de energía para el cuerpo. Contienen fósforo, magnesio y potasio, minerales esenciales para la salud ósea, muscular y nerviosa. Son fuente de vitamina A y C, que son antioxidantes que ayudan a proteger las células del daño.
Requisitos generales	Las chuguas son una fuente de carbohidratos, que son la principal fuente de energía para el cuerpo. Contienen fósforo, magnesio y potasio, minerales esenciales para la salud ósea, muscular y nerviosa. Son fuente de vitamina A y C, que son antioxidantes que ayudan a proteger las células del daño.
Requisitos específicos	Incluyen un alto contenido de carbohidratos, minerales esenciales como fósforo, magnesio y potasio, así como vitaminas A y C. También se le atribuyen propiedades antioxidantes debido a su contenido de betalainas.
Empaque / Rotulado	Al granel x 1 Libra
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	61
Código de UNSPSC	50111514
Nombre del producto	CHULETA DE CERDO
Descripción del producto	CHULETA DE CERDO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007, Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos específicos	En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas Establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada.
Empaque / Rotulado	Empaque y embalaje deberán al vacío x 1 Kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	62
Código de UNSPSC	50404106
Nombre del producto	CILANTRO FRESCO
Descripción del producto	CILANTRO FRESCO
Unidad de medida	G - Gramo
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%.Características organolépticas de la especia: • Color: verde. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas de la especia: • Color: verde. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad: 10% máximo • Cenizas: 7% máximo • Cenizas insolubles: 1,5% máximo Aceite esencial: 0,6% mínimo. El cilantro y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Al granel por atados x Gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	63
Código de UNSPSC	50404106
Nombre del producto	CILANTRO CIMARRON
Descripción del producto	CILANTRO CIMARRON
Unidad de medida	G - Gramo
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%.Características organolépticas de la especia: • Color: verde. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas de la especia: • Color: verde. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad: 10% máximo • Cenizas: 7% máximo • Cenizas insolubles: 1,5% máximo Aceite esencial: 0,6% mínimo. El cilantro y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Al granel por atados x gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	64
Código de UNSPSC	50325803
Nombre del producto	CIRUELA SIN SEMILLA
Descripción del producto	CIRUELA SIN SEMILLA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La ciruela pasa (también llamada guindón) es una ciruela (Prunus domestica L.), o parte de la misma, desecada, deshidratada o pasa, a la cual se ha removido parcial o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales.Características de la organoléptica ciruela pasa: • Color: negro azulado. • Sabor: dulce característico de la ciruela pasa. Olor: propio de la fruta. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.
Requisitos generales	Características de la organoléptica ciruela pasa: • Color: negro azulado. • Sabor: dulce característico de la ciruela pasa. Olor: propio de la fruta. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.
Requisitos específicos	La ciruela pasa debe contener un 30% máximo de humedad. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque / Rotulado	Bolsa, el rótulo de la ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	65
Código de UNSPSC	50171902
Nombre del producto	CLAVO
Descripción del producto	CLAVO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 2155 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, que regula las hortalizas procesadas y en conserva.
Generalidades	Clavo de especia Nombre científico: Syzygium aromaticum Familia: Myrtaceae Parte utilizada: Botón floral inmaduro Origen: Originario de las Islas Molucas, Indonesia Características organolépticas: Sabor: Picante, cálido y ligeramente amargo Aroma: Intenso y dulceUtilizar especias sanas, limpias y libres de contaminantes Tratamiento: Aplicar procesos adecuados de secado o conservación para garantizar la calidad Medio de cobertura: En caso de ser necesario, utilizar medios adecuados para su conservación Envase hermético: Cerrar herméticamente el envase para asegurar la estabilidad del producto
Requisitos generales	Utilizar especias sanas, limpias y libres de contaminantes Tratamiento: Aplicar procesos adecuados de secado o conservación para garantizar la calidad Medio de cobertura: En caso de ser necesario, utilizar medios adecuados para su conservación Envase hermético: Cerrar herméticamente el envase para asegurar la estabilidad del producto
Requisitos específicos	Clasificar como especias secas, deshidratadas o desecadas Requisitos microbiológicos: Cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 2195 de 2010 y en las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan
Empaque / Rotulado	Bolsa, Cumplir con los requisitos de rotulado general previstos en la Resolución 5109 de 2005, y nutricional señalados en la Resolución 333 de 2011 y en las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	66
Código de UNSPSC	50307008
Nombre del producto	COCO FRESCO ENTERO
Descripción del producto	COCO FRESCO ENTERO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El Coco o cocotero, (cocus nucifera) pertenece a la familia de las palmáceas. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).Características de la organolépticas del coco: • Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. • Textura: la pulpa es dura. • Sabor: dulce. • Olor: La pulpa es aromática • Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características de la organolépticas del coco: • Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. • Textura: la pulpa es dura. • Sabor: dulce. • Olor: La pulpa es aromática • Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	El coco debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4468 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	67
Código de UNSPSC	50402610
Nombre del producto	COLIFLOR
Descripción del producto	COLIFLOR
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1374
Generalidades	Coliflor inflorescencia proveniente de la especie Brassica eleracea variedad Betrytis L., destinada para consumo en fresco, se reproduce por semillas y es considerada una planta anual. Según su grado de madurez se clasifica como calidad extra, de I y II.Las inflorescencias de la coliflor deben encontrarse firme ser de consistencia apretada, de color blanco o marfil o los característicos de la variedad, (con exclusión de otro color), La coliflor debe encontrarse exenta de defectos tales como manchas presencia de ataque de roedores o gusanos, enfermedades, golpes o daños. Las inflorescencias no deben mostrar apariencia arrozuda deben estar sanas, limpias libres de humedad exterior anormal, sin olores ni sabores extraños. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior.
Requisitos generales	Las inflorescencias de la coliflor deben encontrarse firme ser de consistencia apretada, de color blanco o marfil o los característicos de la variedad, (con exclusión de otro color), La coliflor debe encontrarse exenta de defectos tales como manchas presencia de ataque de roedores o gusanos, enfermedades, golpes o daños. Las inflorescencias no deben mostrar apariencia arrozuda deben estar sanas, limpias libres de humedad exterior anormal, sin olores ni sabores extraños. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior.
Requisitos específicos	La coliflor de acuerdo con su calidad deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1374. La coliflor debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. X KILO
Empaque / Rotulado	El empaque utilizado para la coliflor debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación, durante el transporte y el almacenamiento;X KILO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	68
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	COLOR X 50 GR
Descripción del producto	COLOR X 50 GR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 2606 de 2009: Reglamento técnico de aditivos alimentarios.
Generalidades	Colorante alimentario (natural o sintético) Forma física: Polvo fino, granulado, líquido o gel Solubilidad: Soluble en agua (en la mayoría de los casos) Uso: Se emplea para dar o intensificar el color de alimentos y bebidas. Ejemplos de aplicación: Bebidas, dulces, postres, salsas, productos de panadería, embutidos, helados, etc.Debe ser un aditivo aprobado por el INVIMA. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en su producción. Etiquetado conforme a la legislación vigente (Resolución 5109 de 2005). No debe tener efectos tóxicos en cantidades autorizadas (dosis diaria admisible – DDA).
Requisitos generales	Debe ser un aditivo aprobado por el INVIMA. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en su producción. Etiquetado conforme a la legislación vigente (Resolución 5109 de 2005). No debe tener efectos tóxicos en cantidades autorizadas (dosis diaria admisible – DDA).
Requisitos específicos	En envases herméticos, resistentes a la luz, humedad y contaminación. Materiales: polietileno de alta densidad, vidrio ámbar, bolsas metalizadas o contenedores plásticos alimentarios. Tamaños comunes: sobres de 10 g, frascos de 100 g, sacos de 25 kg (industria)
Empaque / Rotulado	Nombre del producto (“Colorante alimentariotartrazina” Número INS o E (Ej.: INS 102 / E102 para tartrazina) Ingredientes (si hay mezcla) Dosis máxima recomendada Advertencias sanitarias (Puede causar reacciones en personas sensibles”) Lote y fecha de vencimiento Nombre y dirección del fabricante x 50 gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	69
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	COMINO
Descripción del producto	COMINO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Incluyen aspectos como su humedad, cenizas, fibra bruta, aceite esencial y su composición química general. Se espera que la humedad sea máxima del 10%, las cenizas del 7%, y las cenizas insolubles del 1.5%. El aceite esencial debe ser mínimo del 0.6%. El comino también debe ser libre de materiales extraños y tener un color característico que puede variar del gris ocre al marrón claro.Es importante que esté libre de olores o sabores extraños, moho, insectos vivos o muertos, y contaminación por roedores. El color debe ser gris ocre a marrón claro, y debe ser de buena calidad y frescura. X 25 gramos paquete
Requisitos generales	Es importante que esté libre de olores o sabores extraños, moho, insectos vivos o muertos, y contaminación por roedores. El color debe ser gris ocre a marrón claro, y debe ser de buena calidad y frescura. X 25 gramos paquete
Requisitos específicos	El comino debe tener un aroma característico y no debe presentar olores desagradables ni sabores extraños. El comino no debe estar afectado por moho. El comino debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visible a simple vista. paquete x 25 gramos
Empaque / Rotulado	Comino entero (grano) empacado en frasco de vidrio o recipiente plástico con tapa para esparcir. X 25 GRAMOS gramos.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	70
Código de UNSPSC	50121539
Nombre del producto	CORVINA
Descripción del producto	CORVINA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Composición de humedad, proteínas, grasas y cenizas, así como propiedades como el pH y la actividad del agua. La corvina, siendo un pescado blanco, generalmente tiene un bajo contenido de grasa (alrededor del 2.5%). Además, es una excelente fuente de proteínas y minerales como selenio, zinc y magnesio.Verifica que sus ojos sean transparentes y brillantes, las branquias rosadas o rojas, húmedas y sin sustancias viscosas, y que la carne sea firme y elástica. El pescado entero debe tener escamas bien adheridas y brillantes, y un olor fresco y suave.
Requisitos generales	Verifica que sus ojos sean transparentes y brillantes, las branquias rosadas o rojas, húmedas y sin sustancias viscosas, y que la carne sea firme y elástica. El pescado entero debe tener escamas bien adheridas y brillantes, y un olor fresco y suave.
Requisitos específicos	De color rosado a rojo intenso, húmedas y brillantes, sin sustancias viscosas. Debe estar brillante y sin manchas. Fresco y suave, sin olores fuertes o desagradables. Firme, elástica y adherida a los huesos.
Empaque / Rotulado	Filete de corvina x 500 grs c/u
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	71
Código de UNSPSC	50111514
Nombre del producto	COSTILLA DE CERDO
Descripción del producto	COSTILLA DE CERDO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007, Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación
Requisitos específicos	En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas Establecidos en la normatividad sanitaria vigente.
Empaque / Rotulado	Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. X kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	72
Código de UNSPSC	50131702
Nombre del producto	CREMA DE LECHE UTH 1-1LT
Descripción del producto	CREMA DE LECHE UTH 1-1LT
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 930
Generalidades	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización.La crema de leche destinada al consumo humano directo, debe ser higienizada. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia semi - liquida y cremosa a excepción de la crema de leche en polvo.
Requisitos generales	La crema de leche destinada al consumo humano directo, debe ser higienizada. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia semi - liquida y cremosa a excepción de la crema de leche en polvo.
Requisitos específicos	Materia grasa % m/m: • semientera: 18 % mínimo • Entera: 35% mínimo • Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe presentar una acidez como ácido láctico no menor de 0.50% m/m. La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% m/m de humedad.
Empaque / Rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. La crema de leche debe denominarse según clasificación y el proceso de higienización utilizado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	73
Código de UNSPSC	50407204
Nombre del producto	CUBIOS
Descripción del producto	CUBIOS
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Son ricos en nutrientes como proteínas, carbohidratos, beta-caroteno, y minerales como potasio, fósforo, hierro, manganeso, zinc y cobre. Además, contienen compuestos como glucosinolatos, que les dan un sabor amargo y propiedades antibióticas, antioxidantes, insecticidas, nematicidas, anticancerígenas y diuréticas. Tubérculo característico del altiplano andino, especial para elaboración de guisos y sopas. Se debe entregar limpia de tamaño uniforme y sin rastros de germinación ni tierraSu sabor picante y refrescante. Son pequeños, con carne que puede ser amarilla, naranja o blanca. Se cultivan en zonas de alta montaña y son una fuente de nutrientes, con vitaminas C, B1, B2 y B3, además de minerales como calcio, fósforo y hierro.
Requisitos generales	Su sabor picante y refrescante. Son pequeños, con carne que puede ser amarilla, naranja o blanca. Se cultivan en zonas de alta montaña y son una fuente de nutrientes, con vitaminas C, B1, B2 y B3, además de minerales como calcio, fósforo y hierro.
Requisitos específicos	Selecciona los cubios que parezcan frescos y en buen estado, con la piel lisa y sin daños. Si tienes dudas sobre cómo cocinar o usar los cubios, no dudes en preguntar a los vendedores o buscar información en internet.
Empaque / Rotulado	Al granel x Libra
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	74
Código de UNSPSC	50221101
Nombre del producto	CUSCUS
Descripción del producto	CUSCUS
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Es un alimento rico en hidratos de carbono, fibra y proteínas. El cuscús tradicionalmente se prepara con sémola de trigo duro, lo que le confiere una textura granulada y un sabor ligeramente neutro que se adapta bien a diversos ingredientes y salsas. Alimento que se obtiene a partir del trigo, el cuscús es 100% sémola de trigo duro.Deben cumplir las normas sanitarias y legales generales para la venta de alimentos, incluyendo la obtención de licencias, la implementación de un plan de saneamiento, la capacitación del personal, el envasado y etiquetado adecuado, y el cumplimiento de la legislación alimentaria.
Requisitos generales	Deben cumplir las normas sanitarias y legales generales para la venta de alimentos, incluyendo la obtención de licencias, la implementación de un plan de saneamiento, la capacitación del personal, el envasado y etiquetado adecuado, y el cumplimiento de la legislación alimentaria.
Requisitos específicos	Es crucial mantener buenas prácticas de higiene en la manipulación y almacenamiento del cuscús, así como envasarlo correctamente para garantizar su calidad e inocuidad.
Empaque / Rotulado	Empaque sellado x unidad x 1 Libra
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	75
Código de UNSPSC	5037560
Nombre del producto	DURAZNOS EN ALMIBAR LATA X 820 GR
Descripción del producto	DURAZNOS EN ALMIBAR LATA X 820 GR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Fruta proveniente de la especie (Prunus persica L.,) con única semilla, (hueso o corozo), que se adhiere a la pulpa, encerrada en una cáscara dura, la cual dependiendo de la variedad existen diferencias marcadas en cuanto a tamaño color que varía desde blanco amarillo y rojo. Su fruto o drupa, es una fruta, de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y su aroma es delicado. Esta especie se divide en variedades cuya carne se separa fácilmente del hueso prescos y en otras que se adhieren firmemente a él, como la variedad llamada pavía. Las variedades de carne blanca son típicamente muy dulces, con escaso gusto ácido, la piel de ambas variedades tiene tonos rojizos.Características sensoriales de los duraznos: • Color: depende de la variedad amarillo, naranja y rojizo. • Olor: característico de la variedad. • Sabor: dulce y ligeramente ácido. Los duraznos deben ser empacados con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.
Requisitos generales	Características sensoriales de los duraznos: • Color: depende de la variedad amarillo, naranja y rojizo. • Olor: característico de la variedad. • Sabor: dulce y ligeramente ácido. Los duraznos deben ser empacados con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con la norma NTC 4929.
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los duraznos o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	76
Código de UNSPSC	50171548
Nombre del producto	ENELDO
Descripción del producto	ENELDO
Unidad de medida	G - Gramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Las hojas, finas y alargadas, contienen un aceite esencial con compuestos como la carvona, que le confiere su sabor característico. Además, el eneldo contiene vitamina A y C, lo que contribuye a sus propiedades antioxidantes. Anethum graveolens, de nombre común eneldo o abesón, es una planta herbácea anual perteneciente a la familia de las umbelíferas, fresco y limpio.Manojos con tallos recién cortados y hojas sin marchitar. También puedes encontrarlo en envases prácticos. Los manojos de eneldo de mejor calidad tienen un color verde robusto con tallos firmes.
Requisitos generales	Manojos con tallos recién cortados y hojas sin marchitar. También puedes encontrarlo en envases prácticos. Los manojos de eneldo de mejor calidad tienen un color verde robusto con tallos firmes.
Requisitos específicos	El eneldo fresco debe tener hojas verdes y sin marchitar, y tallos firmes y recién cortados. Los manojos de eneldo deben tener un aspecto limpio y sano, sin signos de deterioro o podredumbre. El eneldo se puede encontrar en manojos o en envases prácticos En general, se recomienda elegir manojos de eneldo con hojas tiernas y un color verde vibrante.
Empaque / Rotulado	Al granel x Gramos
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	77
Código de UNSPSC	50406201
Nombre del producto	ESPINACA
Descripción del producto	ESPINACA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	La espinaca (Spinacia oleracea) es una planta anual, de la familia de las amarantáceas, subfamilia quenopodioideas, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes y de color verde muy oscuro. Su cultivo se realiza dura nte todo el año y se puede consumir fresca, cocida o frita. Es rica en vitaminas A, E y K, yodo y varios antioxidantes. También contiene bastante ácido oxálico, por lo que se ha de consumir con moderación. Con todo, es muy apreciada por su elevado valor nutritivo en general y su riqueza vitamínica en particular.Características organolépticas de la especia: • Color: verde. • Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La espinaca debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas de la especia: • Color: verde. • Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La espinaca debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad: 10% máximo • Cenizas: 7% máximo • Cenizas insolubles: 1,5% máximo Aceite esencial: 0,6% mínimo. Deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Al granel x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	78
Código de UNSPSC	50111514
Nombre del producto	ESPINAZO DE CERDO CARNOSO
Descripción del producto	ESPINAZO DE CERDO CARNOSO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, que establece los requisitos sanitarios para la producción, procesamiento y comercialización de carnes y productos cárnicos comestibles.
Generalidades	Espinazo de cerdo Descripción: Parte del cerdo ubicada en la región dorsal, entre el lomo y la paleta, caracterizada por su carne magra y hueso central.Apariencia: No presentar hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, olores anormales ni manchas verdes. Contaminantes: Estar libre de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña. Residuo de medicamentos: Cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente
Requisitos generales	Apariencia: No presentar hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, olores anormales ni manchas verdes. Contaminantes: Estar libre de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña. Residuo de medicamentos: Cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente
Requisitos específicos	Utilizar bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien selladas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Tamaño: Presentaciones que se adapten a las necesidades del consumidor, como bolsas de 1 kg, 2 kg o 5 kg.
Empaque / Rotulado	"Espinazo de cerdo". Lista de ingredientes: Indicar que el producto contiene únicamente carne de cerdo. Contenido neto: Especificar el peso neto del contenido. Fecha de vencimiento: Indicar la fecha límite de consumo. Condiciones de almacenamiento: Especificar las condiciones adecuadas para conservar el producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	79
Código de UNSPSC	50171548
Nombre del producto	ESTRAGÓN
Descripción del producto	ESTRAGÓN
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Se caracterizan por una mayor actividad de agua, capacidad antioxidante y color en comparación con otras regiones. El estragón en general se define por su aroma picante y anisado, con un toque a heno, y un sabor que recuerda al anís y a la pimienta. Las hojas y sumidades de estragón, según la resolución 4241 de 1991, deben tener un máximo de 10% de humedad. El contenido de cenizas debe ser máximo del 15%, y las cenizas insolubles no deben superar el 1.5%.Hojas sanas, limpias y secas, con un máximo de 10% de humedad, 15% de cenizas y 1.5% de cenizas insolubles, y un mínimo de 0.3% de aceite esencial. También es importante verificar que no haya materias extrañas, daños por insectos o podredumbre, y que el olor sea aromático. sobre x 50 gramos
Requisitos generales	Hojas sanas, limpias y secas, con un máximo de 10% de humedad, 15% de cenizas y 1.5% de cenizas insolubles, y un mínimo de 0.3% de aceite esencial. También es importante verificar que no haya materias extrañas, daños por insectos o podredumbre, y que el olor sea aromático. sobre x 50 gramos
Requisitos específicos	Las hojas y sumidades deben ser sanas, limpias y secas. El contenido de humedad no debe superar el 10%. El contenido de cenizas insolubles no debe superar el 1.5%. Debe tener un aroma característico y agradable. SOBRE X 50 GRAMOS
Empaque / Rotulado	Empacado x 50gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	80
Código de UNSPSC	50171550
Nombre del producto	ESTRELLA DE ANIS
Descripción del producto	ESTRELLA DE ANIS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Incluyen su apariencia estrella, sabor y olor, y propiedades como su efecto antiespasmódico. Es un fruto con 6 a 8 carpelos en forma de estrella, y su principal componente químico es el anetol, que le da su sabor y olor característicos. También contiene lactonas sesquiterpénicas.Se recomienda estrellas enteras con puntas intactas para un sabor más fuerte y fresco. Es importante verificar la frescura del anís rompiendo una punta, triturando las semillas y oliéndolas, asegurándose de que el aroma sea intenso. Se sugiere comprar la cantidad necesaria para evitar desperdicios, ya que no es un ingrediente de uso diario.
Requisitos generales	Se recomienda estrellas enteras con puntas intactas para un sabor más fuerte y fresco. Es importante verificar la frescura del anís rompiendo una punta, triturando las semillas y oliéndolas, asegurándose de que el aroma sea intenso. Se sugiere comprar la cantidad necesaria para evitar desperdicios, ya que no es un ingrediente de uso diario.
Requisitos específicos	Evita comprar grandes cantidades de anís estrellado si no lo usas con frecuencia, ya que puede perder sabor con el tiempo. Guarda el anís estrellado en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro para prolongar su vida útil.
Empaque / Rotulado	Empaque sellado x 25 gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	81
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	FECULA
Descripción del producto	FECULA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1055
Generalidades	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. La fécula de maíz es utilizada como ingrediente o complemento en la manufactura de productos en la industria del papel (cartón corrugado), textiles (aprestos), pegamentos y productos farmacéuticos, así como en la industria de alimentos en general por sus propiedades y bajo costo en la fabricación de conservas, arequipes, dulces, salsas, batidos, espolvoreo y en la panadería. También se usa como moldeador en la fabricación de gomas y dulces blandos, en sopas y cremas como espesante y suavizante, como agente de relleno. Obtenido de las diversas variedades de Sea Mays L. familia de la gramínea polvo blanco fino soluble.Debe presentar color, olor característico sabor sin sabor. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustanciasdestinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.
Requisitos generales	Debe presentar color, olor característico sabor sin sabor. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustanciasdestinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.
Requisitos específicos	La fécula de maíz tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad: 13% máximo. • Proteína: 10,5% máximo • Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo.
Empaque / Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	82
Código de UNSPSC	50192902
Nombre del producto	FIDEOS DE ARROZ
Descripción del producto	FIDEOS DE ARROZ
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Bajo contenido en grasa, sodio y colesterol, lo que los convierte en una opción saludable y versátil para diversas recetas. Son una buena fuente de carbohidratos, fibra y, en menor medida, de proteína y vitaminas. Su principal componente es la harina de arroz, y algunas veces se añaden ingredientes como almidón de tapioca o almidón de maíz para mejorar la transparencia o textura.Se debe verificar que sean de buena calidad, es decir, con un color brillante, buena vida útil sin deterioro y propiedades de cocción y textura adecuadas. Además, es importante asegurar que cumplan con las normas sanitarias y de inocuidad para su comercialización.
Requisitos generales	Se debe verificar que sean de buena calidad, es decir, con un color brillante, buena vida útil sin deterioro y propiedades de cocción y textura adecuadas. Además, es importante asegurar que cumplan con las normas sanitarias y de inocuidad para su comercialización.
Requisitos específicos	Deben tener un color brillante, sin decoloración excesiva. Deben tener una vida útil adecuada, sin deterioro microbiano ni rancidez. Deben tener buenas propiedades de textura y cocción, que varían según el tipo de fideo. X 200 grs
Empaque / Rotulado	Empaque sellado x 200gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	83
Código de UNSPSC	50121537
Nombre del producto	FILETE DE ROBALO CONGELADO
Descripción del producto	FILETE DE ROBALO CONGELADO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	El filete de róbalo: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez el róbalo o robalo o lubina (Dicentrarchus labrax), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración.El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos generales	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos específicos	El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	84
Código de UNSPSC	50171548
Nombre del producto	FINAS HIERBAS
Descripción del producto	FINAS HIERBAS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Incluyen propiedades como antioxidantes y ausencia de sal, además de su composición a base de hierbas aromáticas deshidratadas. El sabor y aroma de las "Finas Hierbas" dependen de la mezcla específica de hierbas aromáticas utilizadas, como cebollino, cilantro y estragón, o tomillo, albahaca, orégano, perejil y romero. Las hierbas se deshidratan para lograr una conservación a largo plazo y concentrar sus sabores.Se deben tener en cuenta algunas consideraciones generales para la adquisición de productos alimenticios y la seguridad alimentaria. En general, se recomienda buscar productos con registro sanitario, que cumplan con las Buenas Prácticas de Abastecimiento (BPA) y que sean frescos y de calidad.
Requisitos generales	Se deben tener en cuenta algunas consideraciones generales para la adquisición de productos alimenticios y la seguridad alimentaria. En general, se recomienda buscar productos con registro sanitario, que cumplan con las Buenas Prácticas de Abastecimiento (BPA) y que sean frescos y de calidad.
Requisitos específicos	Si las "finas hierbas" son parte de un producto alimenticio (como una mezcla de especias), este debe tener el registro sanitario correspondiente. Es importante verificar la calidad y frescura de las hierbas, buscando aquellas que no presenten olores o sabores extraños o rancios.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 250gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	85
Código de UNSPSC	50346701
Nombre del producto	FRESA
Descripción del producto	FRESA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 4103
Generalidades	Fresa de la variedad Chandler Fragaria vasca, freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.Características de la organoléptica fresa: • Color: de amarillo a rojo dependiendo del grado de madurez. • Sabor: dulce y ligeramente ácido. • Olor: muy aromático propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La fresa debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos generales	Características de la organoléptica fresa: • Color: de amarillo a rojo dependiendo del grado de madurez. • Sabor: dulce y ligeramente ácido. • Olor: muy aromático propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La fresa debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos específicos	La fresa debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4103. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. X libra
Empaque / Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la fresa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.x libra

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	86
Código de UNSPSC	50421802
Nombre del producto	FRIJOL BLANCO
Descripción del producto	FRIJOL BLANCO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Son quesos semiduros o duros, con una composición rica en grasa y proteínas. Su contenido de humedad suele estar entre el 36% y el 46%, y el pH oscila entre 5,0 y 5,5. La sal, el pH y la humedad son factores importantes que influyen en la calidad y estabilidad del queso.Puedes encontrar marcas como Alpina y Colanta en Colombia, que ofrecen productos inspirados en las tradiciones queseras holandesas. Es importante tener en cuenta que la importación de quesos Gouda, por ejemplo, es posible gracias a decretos como el 1165 de 2019 en Colombia. Una vez que hayas identificado los tipos de queso holandés disponibles, puedes elegir el que mejor se adapte a tus preferencias.
Requisitos generales	Puedes encontrar marcas como Alpina y Colanta en Colombia, que ofrecen productos inspirados en las tradiciones queseras holandesas. Es importante tener en cuenta que la importación de quesos Gouda, por ejemplo, es posible gracias a decretos como el 1165 de 2019 en Colombia. Una vez que hayas identificado los tipos de queso holandés disponibles, puedes elegir el que mejor se adapte a tus preferencias.
Requisitos específicos	queso, que tiene una corteza de parafina marrón que protege en su interior. Refrigerado, producto nacional. Asegúrate de que los quesos que compres sean certificados y cumplan con los estándares de calidad de Holanda. Es importante verificar la fecha de vencimiento del queso antes de comprarlo para asegurarte de que esté en buen estado.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x1 Libra (500gr)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	87
Código de UNSPSC	50401801
Nombre del producto	FRIJOL BOLA ROJA
Descripción del producto	FRIJOL BOLA ROJA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Generalidades El frijol verde (también llamado ejote, vainita, judía verde o chaucha, según la región) es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). Se consume en su totalidad —vaina y semilla— y es muy apreciado por su sabor suave, textura tierna y su valor nutritivoLa calidad del frijol verde se evalúa por su color verde uniforme, firmeza al tacto, textura crujiente y la ausencia de fibras duras. Las vainas deben ser tiernas, enteras y sin semillas desarrolladas. Se espera una apariencia homogénea en cuanto a tamaño, forma y color en cada lote.
Requisitos generales	La calidad del frijol verde se evalúa por su color verde uniforme, firmeza al tacto, textura crujiente y la ausencia de fibras duras. Las vainas deben ser tiernas, enteras y sin semillas desarrolladas. Se espera una apariencia homogénea en cuanto a tamaño, forma y color en cada lote.
Requisitos específicos	Durante la cosecha y manipulación, deben aplicarse buenas prácticas de higiene, utilizando agua limpia, recipientes sanitizados y evitando el contacto con superficies contaminadas. Es fundamental mantener la trazabilidad del producto, registrando el origen, lote, fecha de cosecha y tratamientos postcosecha aplicados.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 500gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	88
Código de UNSPSC	50401801
Nombre del producto	FRIJOL NEGRO
Descripción del producto	FRIJOL NEGRO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Generalidades El frijol verde (también llamado ejote, vainita, judía verde o chaucha, según la región) es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). Se consume en su totalidad —vaina y semilla— y es muy apreciado por su sabor suave, textura tierna y su valor nutritivoLa calidad del frijol verde se evalúa por su color verde uniforme, firmeza al tacto, textura crujiente y la ausencia de fibras duras. Las vainas deben ser tiernas, enteras y sin semillas desarrolladas. Se espera una apariencia homogénea en cuanto a tamaño, forma y color en cada lote.
Requisitos generales	La calidad del frijol verde se evalúa por su color verde uniforme, firmeza al tacto, textura crujiente y la ausencia de fibras duras. Las vainas deben ser tiernas, enteras y sin semillas desarrolladas. Se espera una apariencia homogénea en cuanto a tamaño, forma y color en cada lote.
Requisitos específicos	Durante la cosecha y manipulación, deben aplicarse buenas prácticas de higiene, utilizando agua limpia, recipientes sanitizados y evitando el contacto con superficies contaminadas. Es fundamental mantener la trazabilidad del producto, registrando el origen, lote, fecha de cosecha y tratamientos postcosecha aplicados.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 500gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	89
Código de UNSPSC	50401801
Nombre del producto	FRIJOL VERDE
Descripción del producto	FRIJOL VERDE
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Generalidades El frijol verde (también llamado ejote, vainita, judía verde o chaucha, según la región) es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). Se consume en su totalidad —vaina y semilla— y es muy apreciado por su sabor suave, textura tierna y su valor nutritivoLa calidad del frijol verde se evalúa por su color verde uniforme, firmeza al tacto, textura crujiente y la ausencia de fibras duras. Las vainas deben ser tiernas, enteras y sin semillas desarrolladas. Se espera una apariencia homogénea en cuanto a tamaño, forma y color en cada lote.
Requisitos generales	La calidad del frijol verde se evalúa por su color verde uniforme, firmeza al tacto, textura crujiente y la ausencia de fibras duras. Las vainas deben ser tiernas, enteras y sin semillas desarrolladas. Se espera una apariencia homogénea en cuanto a tamaño, forma y color en cada lote.
Requisitos específicos	Durante la cosecha y manipulación, deben aplicarse buenas prácticas de higiene, utilizando agua limpia, recipientes sanitizados y evitando el contacto con superficies contaminadas. Es fundamental mantener la trazabilidad del producto, registrando el origen, lote, fecha de cosecha y tratamientos postcosecha aplicados.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 500gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	90
Código de UNSPSC	50181909
Nombre del producto	GALLETA DE SODA
Descripción del producto	GALLETA DE SODA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Productos horneados con bajo contenido de humedad, altos en carbohidratos y con una textura crujiente. Su composición química incluye harina de trigo, agua, sal y, a menudo, levadura o agentes leudantes. Principales componentes, provenientes de la harina de trigo y, en algunos casos, de azúcares añadidos o jarabes. El aporte de proteínas es bajo, principalmente de la harina de trigo.Comprobante de registro sanitario, informe de inspección de lote con resultados de análisis (organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos), y comprobante de experiencia en la venta de galletas.
Requisitos generales	Comprobante de registro sanitario, informe de inspección de lote con resultados de análisis (organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos), y comprobante de experiencia en la venta de galletas.
Requisitos específicos	Se debe verificar que el producto tenga registro sanitario vigente, que se cumplan las especificaciones técnicas (organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas), y que el proveedor acredite experiencia en la venta de galletas. Además, es importante verificar la validación técnica oficial del Plan HACCP y la inspección de lote del producto. PAQUETE X 300 GRS
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado 300gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	91
Código de UNSPSC	50426818
Nombre del producto	GARBANZO BOLSA
Descripción del producto	GARBANZO BOLSA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 923
Generalidades	El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.Características sensoriales del garbanzo: Debe presentar color y olor característico propio del grano. Textura: rugoso. Consistencia: firme dura, el grano debe estar seco. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) o que estén infestados o infectados. Los granos no deben presentar olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, deben estar libres de humedad exterior anormal.
Requisitos generales	Características sensoriales del garbanzo: Debe presentar color y olor característico propio del grano. Textura: rugoso. Consistencia: firme dura, el grano debe estar seco. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) o que estén infestados o infectados. Los granos no deben presentar olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, deben estar libres de humedad exterior anormal.
Requisitos específicos	El garbanzo no debe tener una humedad mayor al 14%. El garbanzo limpio no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo a su calidad del garbanzo se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. x libra
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 x libra.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

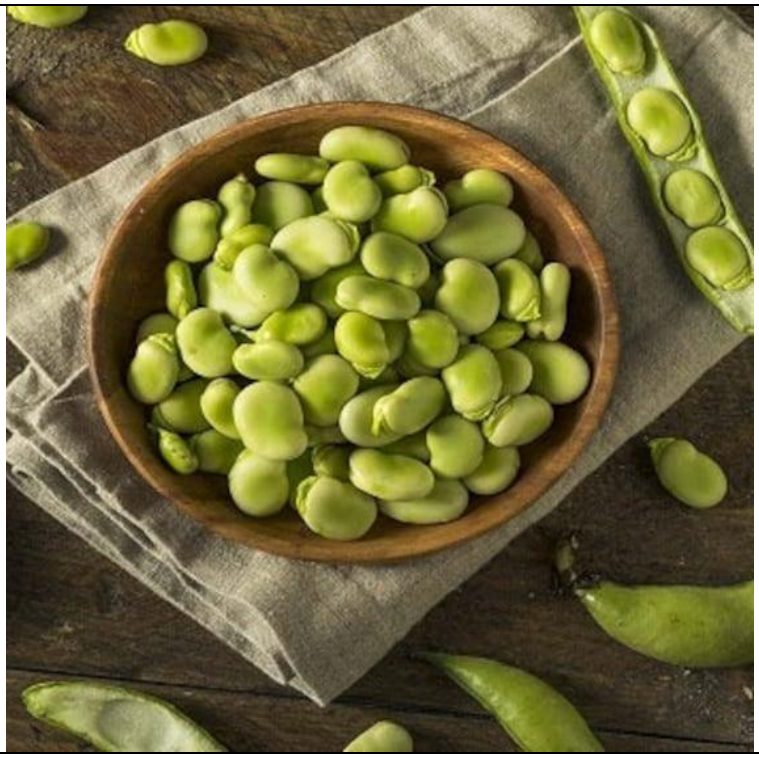
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	92
Código de UNSPSC	50171548
Nombre del producto	GUASCA
Descripción del producto	GUASCA
Unidad de medida	G - Gramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Son plantas herbáceas anuales que se reproducen por semillas y se adaptan bien a climas tropicales y subtropicales. Su composición química incluye metabolitos secundarios como flavonoides, saponinas, terpenoides y taninos, los cuales se asocian con propiedades medicinales.Galinsoga parviflora es una especie de hierba de la familia Asteraceae originaria del oeste de América del Sur. Hojas enteras, limpias, frescas. Pueden tener propiedades antioxidantes. Pueden tener propiedades antiinflamatorias y cicatrizantes.
Requisitos generales	Galinsoga parviflora es una especie de hierba de la familia Asteraceae originaria del oeste de América del Sur. Hojas enteras, limpias, frescas. Pueden tener propiedades antioxidantes. Pueden tener propiedades antiinflamatorias y cicatrizantes.
Requisitos específicos	Pueden tener propiedades anti-inflamatorias y antisépticas. Pueden tener propiedades astringentes y antisépticas. Es utilizada como ingrediente en platos típicos como el ajiaco, aportando sabor y textura.
Empaque / Rotulado	Al granel x 100gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	93
Código de UNSPSC	50171548
Nombre del producto	HABAS VERDES
Descripción del producto	HABAS VERDES
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Incluyen su contenido de agua, hidratos de carbono, proteínas, grasas, celulosa, y minerales y vitaminas. El contenido de agua suele ser alto, alrededor del 65-70%, mientras que los hidratos de carbono, proteínas y grasas representan un porcentaje menor. Adicionalmente, las habas son ricas en fibra y contienen vitaminas como A, B1 y ácido fólico, así como minerales como potasio y magnesio.Verificar su frescura (intacta, limpia, sin podredumbre o daños), el estado de las hojas (sin plagas, humedad anormal u olores extraños) y el precio. También es importante considerar si se compra en fresco, seca o en otras presentaciones.
Requisitos generales	Verificar su frescura (intacta, limpia, sin podredumbre o daños), el estado de las hojas (sin plagas, humedad anormal u olores extraños) y el precio. También es importante considerar si se compra en fresco, seca o en otras presentaciones.
Requisitos específicos	Deben estar limpias, sin tierra, arena u otros materiales extraños, verifica que no haya insectos, hongos o cualquier otra señal de plaga o enfermedad, las hojas no deben estar empapadas o con humedad anormal, El olor debe ser fresco y característico de la hierbabuena.
Empaque / Rotulado	Al granel x Libra

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	94
Código de UNSPSC	50401847
Nombre del producto	HABICHUELA BOLSA
Descripción del producto	HABICHUELA BOLSA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1250
Generalidades	Las habichuelas son unas legumbres ricas en beneficios y propiedades. Descubre sus virtudes y su aporte nutricional, como su contenido en proteínas, hidratos de carbono, fibra, vitaminas y minerales.Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un olor verde característico de la variedad.
Requisitos generales	Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un olor verde característico de la variedad.
Requisitos específicos	Se permite un 10 a 15% de defectos en sus vainas dependiendo de su clasificación. Humedad: 28% máximo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las arvejas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1250 según su clasificación.
Empaque / Rotulado	A granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Los empaques deben estar construidos con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	95
Código de UNSPSC	50221301
Nombre del producto	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BOLSA X LIBRA
Descripción del producto	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BOLSA X LIBRA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 3594
Generalidades	La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.Características sensoriales de la harina de maíz precocido: • Olor: característico del maíz precocido. • Color: blanco o amarillo depende de la variedad. • Sabor: ligeramente dulce propio del maíz precocido. • Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de maíz precocida debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de maíz precocido debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
Requisitos generales	Características sensoriales de la harina de maíz precocido: • Olor: característico del maíz precocido. • Color: blanco o amarillo depende de la variedad. • Sabor: ligeramente dulce propio del maíz precocido. • Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de maíz precocida debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de maíz precocido debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
Requisitos específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz precocida: • Proteína % (m/m): 6% mínimo. • Humedad % (m/m): 13% máximo. La harina de maíz precocido debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3594.
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	96
Código de UNSPSC	50221301
Nombre del producto	HARINA DE TRIGO (EMPAQUE FIBRA) BULTO POR 25 LIBRAS
Descripción del producto	HARINA DE TRIGO (EMPAQUE FIBRA) BULTO POR 25 LIBRAS
Unidad de medida	ARR - Arroba
Calidad	NTC 267
Generalidades	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host.,o 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.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 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): 7%mínimo • Humedad % (m/m): 15% máximo. • Aflatoxinas máximo 10mg/kg. La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267.
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	97
Código de UNSPSC	50407204
Nombre del producto	HIBIAS
Descripción del producto	HIBIAS
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Fuente importante de carbohidratos, hierro, vitamina C y compuestos fenólicos. Son muy comunes en la dieta de las comunidades andinas de Colombia, especialmente en regiones como Nariño, Cauca, Cundinamarca y Boyacá. Son una fuente importante de energía para el cuerpo. Contribuye a la formación de glóbulos rojos y a la prevención de la anemia.En resumen, las Hibias son un alimento nutritivo y versátil con un alto potencial en la dieta de las comunidades andinas de Colombia, con propiedades beneficiosas para la salud y usos tradicionales en la cocina y la medicina popular. Se debe entregar limpia de tamaño uniforme y sin rastros de germinación ni tierra.
Requisitos generales	En resumen, las Hibias son un alimento nutritivo y versátil con un alto potencial en la dieta de las comunidades andinas de Colombia, con propiedades beneficiosas para la salud y usos tradicionales en la cocina y la medicina popular. Se debe entregar limpia de tamaño uniforme y sin rastros de germinación ni tierra.
Requisitos específicos	No debe contener preservantes, aditivos, colorantes no permitidos o aceite mineral. Debe estar libre de insectos, plagas o enfermedades. Debe tener un olor característico, color blanco y estar limpio.
Empaque / Rotulado	Al granel x 500gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	98
Código de UNSPSC	50171548
Nombre del producto	HIERBABUENA
Descripción del producto	HIERBABUENA
Unidad de medida	G - Gramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	La hierbabuena es rica en aceites esenciales como mentol y mentona, que le dan su característico aroma y sabor refrescante. Además, contiene minerales como potasio, magnesio, manganeso, zinc, cobre y hierro, así como vitaminas y flavonoides. En la gastronomía colombiana, la hierbabuena se utiliza como condimento para dar sabor a diversas preparaciones, especialmente en guisos y salsas.De que sea fresca y de buena calidad. Se puede comprar en tiendas de comestibles, mercados de agricultores o incluso cultivarla en casa. La hierbabuena se puede utilizar en muchas recetas, como ensaladas, salsas, bebidas y postres
Requisitos generales	De que sea fresca y de buena calidad. Se puede comprar en tiendas de comestibles, mercados de agricultores o incluso cultivarla en casa. La hierbabuena se puede utilizar en muchas recetas, como ensaladas, salsas, bebidas y postres
Requisitos específicos	La hierbabuena debe tener un color verde intenso y brillante, sin señales de amarillecimiento o marchitamiento. Las hojas deben sentirse frescas y crujientes al tacto. El olor debe ser fresco y a menta, sin olores extraños o desagradables que puedan indicar que está en mal estado. La hierbabuena debe estar limpia y sin signos de daños, como hojas rotas o insectos.
Empaque / Rotulado	Al granel x Gramos
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	99
Código de UNSPSC	50192902
Nombre del producto	HOJAS DE PAPEL DE ARROZ
Descripción del producto	HOJAS DE PAPEL DE ARROZ
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Comunes en la cocina colombiana para rollitos de verano y otros platos, tienen características fisicoquímicas que las hacen ideales para su uso culinario. Principalmente, son bajo en calorías y grasas, casi neutras en sabor y muy flexibles, lo que facilita su uso para envolver ingredientesEs importante que sean seguras para el consumo humano, estén diseñadas para envolver alimentos y no alteren su sabor original. Es ideal que sean transparentes y delgadas para facilitar la visualización de los alimentos y su manejo.
Requisitos generales	Es importante que sean seguras para el consumo humano, estén diseñadas para envolver alimentos y no alteren su sabor original. Es ideal que sean transparentes y delgadas para facilitar la visualización de los alimentos y su manejo.
Requisitos específicos	El papel de arroz comestible debe estar diseñado para ser consumido sin riesgo para la salud agilita envolver diferentes tipos de alimentos sin romperse. Debe ser adecuado para el consumo, con características sensoriales que lo hagan apetitoso y seguro.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado Bolsa x 25 unidades
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	100
Código de UNSPSC	50111517
Nombre del producto	HUESO DE TERNERA O DE RES
Descripción del producto	HUESO DE TERNERA O DE RES
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	se centran principalmente en su composición, que incluye colágeno, proteínas, minerales y vitaminas. Los huesos, especialmente los carnudos, son valiosos por su aporte de colágeno, que es una proteína importante para la salud de los tejidos, y por su uso en la preparación de caldos, sopas y fondos. Los huesos de ternera bajos en contenido calórico, provienen de las partes más magras de la ternera.Que sea un producto natural, sin conservantes y con una humedad menor al 14%. También debe ser tipo 1 grado 2, procesado en el país, con olor característico y limpio. Además, no debe presentar signos de infestación o infecciones, ni adiciones de aceites minerales o colorantes no permitidos.
Requisitos generales	Que sea un producto natural, sin conservantes y con una humedad menor al 14%. También debe ser tipo 1 grado 2, procesado en el país, con olor característico y limpio. Además, no debe presentar signos de infestación o infecciones, ni adiciones de aceites minerales o colorantes no permitidos.
Requisitos específicos	No debe contener preservantes, aditivos, colorantes no permitidos o aceite mineral. Debe estar libre de insectos, plagas o enfermedades. Debe tener un olor característico, color blanco y estar limpio. Frijol bolo negra, tipo bolón rojo, calidad extra empacado en bolsa debidamente sellada y etiquetada con fecha máxima de vencimiento
Empaque / Rotulado	Empacado al vacío y sellado x Kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	101
Código de UNSPSC	50131612
Nombre del producto	HUEVOS TIPO AA EN BANDEJA X 30 UNIDADES
Descripción del producto	HUEVOS TIPO AA EN BANDEJA X 30 UNIDADES
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 01937 de 2003 Instituto Colombiano Agropecuario ICA. Resolución 957 de 2008 del Instituto Colombiano- ICA Agropecuario. Resolución 2896 de 2005 Instituto Colombiano Agropecuario- ICA. Resolución 2896 de 2005.
Generalidades	El huevo fértil es aquel que es producido por un plantel reproductor, donde conviven los machos con las hembras, y que ha sido fertilizado, en lugar de presentar un blasto discó, presenta un blastodermo, o sea contiene un embrión antes de haber sido puesto, cuya formación ha comenzado a partir de la fecundación en el infundíbulo, 15 minutos después de la ovulación, cuando el huevo es puesto ya hay desarrollo embrionario. El lote de reproductores está compuesto por un 10% de machos con respecto al número de hembrasEl huevo fértil debe tener buena capacidad de incubabilidad que es la capacidad de un huevo fértil de producir un pollito vivo y apto, y se mide en porcentajes que están dados por los huevos fértiles cargados en la incubadora y los pollitos nacidos. Calidad de la cáscara Buena. Calidad del albumen. No debe presentar manchas de sangre en la yema. El huevo fértil debe estar libre de enfermedades transmisibles a través del huevo,
Requisitos generales	El huevo fértil debe tener buena capacidad de incubabilidad que es la capacidad de un huevo fértil de producir un pollito vivo y apto, y se mide en porcentajes que están dados por los huevos fértiles cargados en la incubadora y los pollitos nacidos. Calidad de la cáscara Buena. Calidad del albumen. No debe presentar manchas de sangre en la yema. El huevo fértil debe estar libre de enfermedades transmisibles a través del huevo,
Requisitos específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 2896 de 2005 del instituto Colombiano Agropecuario ICA. El huevo fértil debe tener: • Resistencia a enfermedades. • Porcentaje de la incubabilidad del huevo. • La genética y país de origen. • Buen peso promedio del huevo (Tamaño del huevo). • Certificación que demuestren que el huevo está libre de enfermedades.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	102
Código de UNSPSC	50171550
Nombre del producto	HUMO LIQUIDO
Descripción del producto	HUMO LIQUIDO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Se obtiene al condensar el humo de la combustión de leña, generalmente de maderas como nogal, mezquite o manzano. En Colombia, como en otros lugares, este líquido contiene una compleja mezcla de compuestos, incluyendo agua, alquitrán, ácidos, carbonilos y fenoles. Estas características fisicoquímicas le confieren su sabor ahumado y propiedades antioxidantes y antimicrobianas.Verifica que el producto esté correctamente etiquetado, indicando los ingredientes, la concentración, las recomendaciones de uso y la información del fabricante, El humo líquido debe ser seguro para consumo y no debe contener aditivos o ingredientes prohibidos. Asegúrate de que el humo líquido sea adecuado para el tipo de alimento que vas a preparar. Sigue las instrucciones de almacenamiento del fabricante para mantener la calidad del producto.
Requisitos generales	Verifica que el producto esté correctamente etiquetado, indicando los ingredientes, la concentración, las recomendaciones de uso y la información del fabricante, El humo líquido debe ser seguro para consumo y no debe contener aditivos o ingredientes prohibidos. Asegúrate de que el humo líquido sea adecuado para el tipo de alimento que vas a preparar. Sigue las instrucciones de almacenamiento del fabricante para mantener la calidad del producto.
Requisitos específicos	El humo líquido debe ser de calidad y pureza adecuadas para el uso alimentario. Esto significa que debe estar libre de contaminantes y cumplir con los estándares de pureza establecidos. La lista de ingredientes debe ser clara y precisa, indicando el origen del humo (por ejemplo, madera específica) y cualquier otro componente.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 300 ml

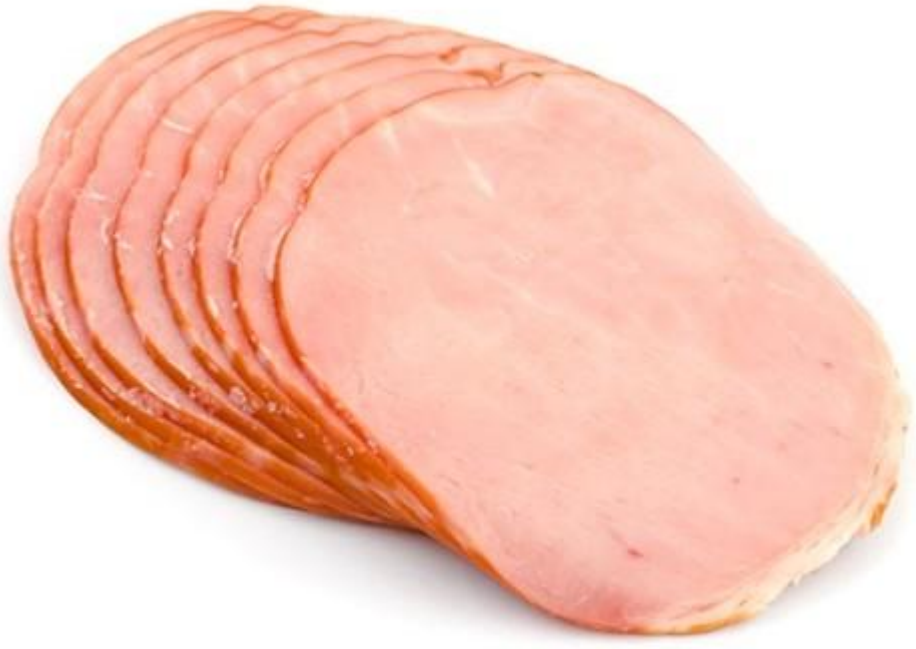
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	103
Código de UNSPSC	50111520
Nombre del producto	JAMON DE POLLO X LB
Descripción del producto	JAMON DE POLLO X LB
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	Decreto 1500 de 2007. Decreto 2162de 1983 NTC 1325
Generalidades	El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada, sometido o no a tratamiento de ahumado.Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie
Requisitos generales	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie
Requisitos específicos	El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se permite el uso de: - Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual). - Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso). El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil.
Empaque / Rotulado	El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

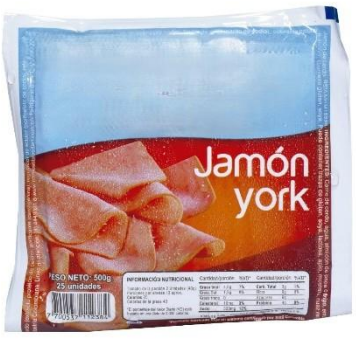
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	104
Código de UNSPSC	50112009
Nombre del producto	JAMON SERRANO
Descripción del producto	JAMON SERRANO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Se centran en la composición del producto, incluyendo la grasa, el contenido de humedad, y la coloración y aspecto del corte. El jamón serrano debe tener una grasa brillante, untuosa y aromática, con una consistencia que varía según la zona (firme en músculo, más suave en tejido adiposo). El contenido de agua máximo debe ser del 57% en producto desengrasado, con un gradiente de humedad entre la parte exterior y la central del 12% máximo. La coloración del corte debe ser de un rosa a rojo púrpura en la parte magra, con la grasa brillante.es importante considerar su origen, tiempo de curación, aspecto y estado de la grasa. El jamón serrano de calidad debe tener un color blanco amarillento en la grasa, una forma redondeada sin hendiduras, y la grasa debe ser brillante, untuosa y de coloración entre blanco y amarillento.
Requisitos generales	es importante considerar su origen, tiempo de curación, aspecto y estado de la grasa. El jamón serrano de calidad debe tener un color blanco amarillento en la grasa, una forma redondeada sin hendiduras, y la grasa debe ser brillante, untuosa y de coloración entre blanco y amarillento.
Requisitos específicos	El jamón serrano se obtiene de cerdos blancos o mestizos, no ibéricos Evita jamones con grasa marrón o anaranjada, ya que indican enranciamiento. busca jamones certificados que aseguren su calidad y origen. al comprar jamón serrano, presta atención al color y aspecto de la grasa, la forma de la pieza y su tiempo de curación para garantizar la calidad del producto.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 200gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	105
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	JAMON TAJADO YORK
Descripción del producto	JAMON TAJADO YORK
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Incluyen su alto contenido de agua (70-75%), bajo contenido de grasa (5-10%), pH en torno a 6.0, y un bajo contenido de sal (2%). El jamón York tiene un alto contenido de humedad, alrededor del 70-75%. Es bajo en grasa, con un contenido que puede variar entre 5% y 10%. El contenido de sal es relativamente bajo, alrededor del 2%.Asegúrate de revisar la etiqueta para verificar la calidad y los ingredientes. Busca etiquetas que indiquen un alto estándar de calidad, como las etiquetas negras, y verifica la lista de ingredientes para evitar aditivos que puedan no ser deseables, como cartageninos
Requisitos generales	Asegúrate de revisar la etiqueta para verificar la calidad y los ingredientes. Busca etiquetas que indiquen un alto estándar de calidad, como las etiquetas negras, y verifica la lista de ingredientes para evitar aditivos que puedan no ser deseables, como cartageninos
Requisitos específicos	Fíjate en la etiqueta para verificar la calidad del producto, el origen y la lista de ingredientes. Revisa la lista de ingredientes para evitar aditivos que puedan no ser deseables, como cartageninos. El jamón no debe ser viscoso ni tener un olor fuerte, ya que esto indica que se está descomponiendo.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 500gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	106
Código de UNSPSC	50303903
Nombre del producto	KIWI FRESCO X KILO
Descripción del producto	KIWI FRESCO X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El kiwi o actinidia (Actinidia deliciosa) fruto o baya oval cubierto de vellosidades, con piel delgada de color verde parduzco y superficie vellosa, la pulpa es de color verde y con diminutas semillas negras dispuestas en torno a un corazón blanquecino.Forma: baya con forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades. • Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de vellosidades y su pulpa tiene un color verde esmeralda con pequeñas semillas de negro. Debe estar exenta de humedad extra anormal, libre de la presencia de plagas. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Exenta de síntomas de deshidratación.
Requisitos generales	Forma: baya con forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades. • Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de vellosidades y su pulpa tiene un color verde esmeralda con pequeñas semillas de negro. Debe estar exenta de humedad extra anormal, libre de la presencia de plagas. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Exenta de síntomas de deshidratación.
Requisitos específicos	Las frutas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. Grado de Madurez: El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta. Debe cumplir con los Límites Máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 El Kiwi debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. x kilo
Empaque / Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, visualización y aireación de la fruta, la cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	107
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	LANGOSTINO U 12 SIN ARREGLAR
Descripción del producto	LANGOSTINO U 12 SIN ARREGLAR
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Crustáceos de la clase Malacostraca a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeración.Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma
Requisitos generales	Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma
Requisitos específicos	Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	108
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	LANGOSTINO U 11 SIN ARREGLAR
Descripción del producto	LANGOSTINO U 11 SIN ARREGLAR
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	la carne del langostino nos aporta proteínas, y es baja en calorías, por tener poca grasa. Otros nutrientes destacados son el yodo, el fósforo, el selenio y el calcio, entre los minerales; y las vitaminas B12 y B3, entre las vitaminas.Los langostinos son una categoría comercial de crustáceos decápodos del suborden Dendrobranchiata. Son nadadores, de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. ULTRACONGELADO, FP, FV
Requisitos generales	Los langostinos son una categoría comercial de crustáceos decápodos del suborden Dendrobranchiata. Son nadadores, de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. ULTRACONGELADO, FP, FV
Requisitos específicos	El tamaño de un langostino puede ir desde los 8 cm hasta los 15 cm, siendo los machos un poco más grandes que las hembras. Tienen un caparazón semiduro con ojos muy grandes y cinco pares de patas donde los tres primeros son pinzas diminutivas
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1000gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	109
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	LANGOSTINO U 15
Descripción del producto	LANGOSTINO U 15
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Composición química (agua, proteínas, grasas, etc.), la humedad, la acidez, el pH, y la presencia de minerales y vitaminas. Estas características son esenciales para asegurar que el langostino sea seguro para el consumo y que mantenga su calidad durante el transporte y almacenamiento.Los langostinos son una categoría comercial de crustáceos decápodos del suborden Dendrobranchiata. Son nadadores, de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. ULTRACONGELADO, FP, FV. langostino u 15 ULTRACONGELADO, FP, FV
Requisitos generales	Los langostinos son una categoría comercial de crustáceos decápodos del suborden Dendrobranchiata. Son nadadores, de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. ULTRACONGELADO, FP, FV. langostino u 15 ULTRACONGELADO, FP, FV
Requisitos específicos	Busca langostinos con un color suave y uniforme. Evita los que tengan manchas negras o decoloraciones. Textura: La carne debe ser firme y elástica al tacto. X kilo
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	110
Código de UNSPSC	50404102
Nombre del producto	LAUREL
Descripción del producto	LAUREL
Unidad de medida	G - Gramo
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Laurel: hojas sanas, limpias y secas, provenientes del árbol de ``Laurus nobilis L.", aromático empleado. Sus hojas denominadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%.Características organolépticas del Laurel: • Color: verde característico de las hojas. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de laurel deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas del Laurel: • Color: verde característico de las hojas. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de laurel deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad, máximo 15%. • Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% . • Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% . Las hojas de laurel y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	111
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	LECHE ENTERA UTH BOLSA X 1000 ML
Descripción del producto	LECHE ENTERA UTH BOLSA X 1000 ML
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	NTC – 3856
Generalidades	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura.Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 135 grados centígrados durante 2 a 4 segundos, en flujo continúo seguido inmediatamente de enfriamiento rápido y envasado en recipiente estéril a prueba de luz y oxígeno. Textura liquida, color blanco característico olor y aroma característicos. Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius.
Requisitos generales	Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 135 grados centígrados durante 2 a 4 segundos, en flujo continúo seguido inmediatamente de enfriamiento rápido y envasado en recipiente estéril a prueba de luz y oxígeno. Textura liquida, color blanco característico olor y aroma característicos. Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius.
Requisitos específicos	Cumplir con los requisitos generales, fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC – 3856.
Empaque / Rotulado	La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Norma técnica NTC 512-1.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	112
Código de UNSPSC	50404601
Nombre del producto	LECHUGA BATAVIA FRESCA UNIDAD
Descripción del producto	LECHUGA BATAVIA FRESCA UNIDAD
Unidad de medida	G - Gramo
Calidad	NTC 1064
Generalidades	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi- templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitamina A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos generales	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	113
Código de UNSPSC	50404609
Nombre del producto	LECHUGA CRESPA VERDE FRESCA X UNIDAD
Descripción del producto	LECHUGA CRESPA VERDE FRESCA X UNIDAD
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1064
Generalidades	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi- templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos generales	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	114
Código de UNSPSC	50121537
Nombre del producto	LENGUADO FILETE
Descripción del producto	LENGUADO FILETE
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1443. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	El filete de lenguado es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de los peces lenguados que son una familia (Soleidae) de peces, el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración.El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18 °C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El filete de lenguado debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos generales	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18 °C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El filete de lenguado debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos específicos	Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. x kilo
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	115
Código de UNSPSC	50181708
Nombre del producto	LEVADURA SECA X LB
Descripción del producto	LEVADURA SECA X LB
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1807
Generalidades	La levadura de cerveza es un tipo de levadura que permite obtener la cerveza a partir de la malta. Queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenaje de la cerveza en frío.Las características organolépticas de la levadura de cerveza como color, olor y sabor son propias del producto y del uso para el cual estén destinadas. El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños.
Requisitos generales	Las características organolépticas de la levadura de cerveza como color, olor y sabor son propias del producto y del uso para el cual estén destinadas. El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños.
Requisitos específicos	Al granel seca por 500 gr libra
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.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	116
Código de UNSPSC	50304205
Nombre del producto	LIMÓN TAHITÍ
Descripción del producto	LIMÓN TAHITÍ
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 4087
Generalidades	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.Características de la organolépticas limón: • Color: propia del producto en su estado de madurez. • Sabor: ácido • Olor: aromático y cítrico propio de la fruta. • El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras, • El limón debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos generales	Características de la organolépticas limón: • Color: propia del producto en su estado de madurez. • Sabor: ácido • Olor: aromático y cítrico propio de la fruta. • El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras, • El limón debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos específicos	Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque / Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. x libra

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	117
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	LOMO DE RES X UNIDAD PESO PROMEDIO DE 1500 A 1750 GR
Descripción del producto	LOMO DE RES X UNIDAD PESO PROMEDIO DE 1500 A 1750 GR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura óseaLa carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos generales	La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos específicos	En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905
Empaque / Rotulado	lomo fino de res entero limpio empacado al vacío con un promedio de 1500 a 1750 gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	118
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	LOMO ANCHO DE RES (CHATAS)
Descripción del producto	LOMO ANCHO DE RES (CHATAS)
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura óseaLa carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos generales	La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos específicos	En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905
Empaque / Rotulado	lomo ancho res Chatas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	119
Código de UNSPSC	50111514
Nombre del producto	LOMO DE CERDO X KL
Descripción del producto	LOMO DE CERDO X KL
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007, Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación
Requisitos específicos	En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas Establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada.
Empaque / Rotulado	Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	120
Código de UNSPSC	50111519
Nombre del producto	LONGANIZA DE CERDO
Descripción del producto	LONGANIZA DE CERDO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	El pH, la actividad de agua (Aw) y la concentración de nitritos. El pH, idealmente entre 4,3 y 5,7, afecta la estabilidad microbiana y la textura. La Aw, que debe ser menor a 0,92, influye en la conservación y el desarrollo microbiano. Los nitritos (E-250), presentes en cantidades máximas de 150ppm, contribuyen a la coloración y preservación del embutido.que sea de buena calidad y esté en buen estado. Busca embutidos que tengan un color y olor característicos, que sean firmes y elásticos al tacto, y que no tengan signos de deterioro como abombamiento o putrefacción.
Requisitos generales	que sea de buena calidad y esté en buen estado. Busca embutidos que tengan un color y olor característicos, que sean firmes y elásticos al tacto, y que no tengan signos de deterioro como abombamiento o putrefacción.
Requisitos específicos	La longaniza debe estar hecha con carne de cerdo de buena calidad, libre de granillo y otros parásitos. La longaniza debe tener un color uniforme, una consistencia compacta y firme, y la tripa debe estar bien pegada a la masa. La longaniza debe tener un olor agradable y característico, sin olores extraños o anormales.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1000gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	121
Código de UNSPSC	50303906
Nombre del producto	LULO
Descripción del producto	LULO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1265 - NTC 5093
Generalidades	Fruto climatérico de forma globosa, con cáscara rugosa de color verde a naranja, dependiendo del estado de madurez. Usos comunes: Consumo en fresco, jugos, helados, mermeladas y como ingrediente en la industria alimentariaEstado del producto: Entero, fresco, limpio, sin humedad exterior y sin pecíolo. Homogeneidad: Producto homogéneo en tamaño, variedad y madurez. Condiciones de madurez: El grado de madurez debe permitir una conservación adecuada durante el transporte y almacenamiento. Ausencia de defectos: Libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.
Requisitos generales	Estado del producto: Entero, fresco, limpio, sin humedad exterior y sin pecíolo. Homogeneidad: Producto homogéneo en tamaño, variedad y madurez. Condiciones de madurez: El grado de madurez debe permitir una conservación adecuada durante el transporte y almacenamiento. Ausencia de defectos: Libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.
Requisitos específicos	Categoría Extra: Producto de alta calidad, sin defectos. Categoría 1ª: Producto de calidad estándar, con tolerancias permitidas. Categoría 2ª: Producto de calidad inferior, con defectos leves permitidos. Las tolerancias para diferencias de tamaño y defectos varían según la categoría y deben ser consultadas en la norma específica.
Empaque / Rotulado	Peso neto: Especificar el peso neto del contenido. Fecha de empaque y vencimiento: Indicar las fechas correspondientes. Condiciones de almacenamiento: Instrucciones para conservar el producto adecuadamente. Información del productor o distribuidor: Nombre y dirección.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	122
Código de UNSPSC	50304402
Nombre del producto	MANDARINAS VERDES
Descripción del producto	MANDARINAS VERDES
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1330
Generalidades	La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.Características sensoriales de la mandarina: • Color: cascara de verde a naranja depende de la variedad. • Sabor: dulce y ligeramente ácido. • Olor: muy aromático característico de la variedad. Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabores extraños. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. No deben presentar signos de infestación o infecciones. Color característico según la variedad, para grado de fruta madura, con consistencia firme. No se permite la inclusión de frutas en estado sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
Requisitos generales	Características sensoriales de la mandarina: • Color: cascara de verde a naranja depende de la variedad. • Sabor: dulce y ligeramente ácido. • Olor: muy aromático característico de la variedad. Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabores extraños. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. No deben presentar signos de infestación o infecciones. Color característico según la variedad, para grado de fruta madura, con consistencia firme. No se permite la inclusión de frutas en estado sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
Requisitos específicos	Color: característico de la variedad desde verde a naranjado. • Sabor: dulce ligeramente ácido • Olor: Aroma característico • Apariencia: homogénea sin magulladuras. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. El producto deberá cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 1330.
Empaque / Rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color, .X 1 Libra

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	123
Código de UNSPSC	50304524
Nombre del producto	MANGO TOMY FRESCO
Descripción del producto	MANGO TOMY FRESCO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1225
Generalidades	Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.El mango debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El mango no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos generales	El mango debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El mango no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos específicos	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación). Al granel x 1 Libra

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	124
Código de UNSPSC	50101717
Nombre del producto	MANI
Descripción del producto	MANI
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1265
Generalidades	Leguminosa oleaginosa que produce semillas comestibles, con una cáscara dura que alberga dos o más semillas de forma ovalada. Se consume tostado, en pasta (mantequilla de maní), en confitería y en la industria alimentaria.Producto entero, limpio, fresco, sin humedad exterior ni daños visibles. Libre de materias extrañas, insectos, enfermedades y magulladuras. Debe presentar madurez adecuada que permita su manipulación y transporte. Producto homogéneo por lote en variedad, tamaño y estado de madurez.
Requisitos generales	Producto entero, limpio, fresco, sin humedad exterior ni daños visibles. Libre de materias extrañas, insectos, enfermedades y magulladuras. Debe presentar madurez adecuada que permita su manipulación y transporte. Producto homogéneo por lote en variedad, tamaño y estado de madurez.
Requisitos específicos	Contenido de aceite: Mínimo 40%. Contenido de humedad: Máximo 8%. Color: Uniforme, sin manchas oscuras ni decoloraciones. Sabor y olor: Característicos del maní, sin olores extraños ni rancidez. Tamaño de las semillas: Según la clasificación comercial, con tolerancias permitidas según la categoría.
Empaque / Rotulado	Dimensiones estándar del empaque: 30 cm largo x 20 cm ancho x 15 cm alto. Rotulado: Debe incluir: Nombre del producto: "Maní" Estado de madurez: Indicar si es crudo, tostado, etc. Origen: País de origen y, si aplica, región o distrito de producción.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	125
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	MANTEQUILLA SIN SAL
Descripción del producto	MANTEQUILLA SIN SAL
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. NTC 734
Generalidades	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido.La mantequilla debe presentar: • Olor: Característico, libre de rancidez. • Color: crema, característico del producto. La mantequilla no higienizada sólo podrá utilizarse como ingrediente en preparados alimenticios, Industriales o culinarios que se sometan a proceso de higienización y no podrá expenderse para consumo humano directo. Esto debe declararse en el rótulo. La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.
Requisitos generales	La mantequilla debe presentar: • Olor: Característico, libre de rancidez. • Color: crema, característico del producto. La mantequilla no higienizada sólo podrá utilizarse como ingrediente en preparados alimenticios, Industriales o culinarios que se sometan a proceso de higienización y no podrá expenderse para consumo humano directo. Esto debe declararse en el rótulo. La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.
Requisitos específicos	La mantequilla debe cumplir con los siguientes requisitos: • Materia grasa %m/m: 80% mínimo • Humedad: 16% máximo. • Sólidos lácteos no grasos % mlm, 2,0%máximo • Cloruro de sodio %m/m: 3,0% máximo. • Índice de Reichert-Meissel : 22-32 • Prueba de Kreiss: negativa • Prueba de fosfatasa:negativa
Empaque / Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empaque metalizado x libra

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	126
Código de UNSPSC	50301541
Nombre del producto	MANZANA ROJA X LIBRA
Descripción del producto	MANZANA ROJA X LIBRA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 3523 -1
Generalidades	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.Características sensoriales de la manzana: Color: depende de la variedad (verde, roja amarilla o combinada de estos colores) Olor: característico de la variedad. Sabor: característico de la variedad. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.
Requisitos generales	Características sensoriales de la manzana: Color: depende de la variedad (verde, roja amarilla o combinada de estos colores) Olor: característico de la variedad. Sabor: característico de la variedad. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.
Empaque / Rotulado	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Manzana roja, al granel. Por 1 libra
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	127
Código de UNSPSC	50301541
Nombre del producto	MANZANA VERDE X LIBRA
Descripción del producto	MANZANA VERDE X LIBRA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 3523 -1
Generalidades	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.Características sensoriales de la manzana: Color: depende de la variedad (verde, roja amarilla o combinada de estos colores) Olor: característico de la variedad. Sabor: característico de la variedad. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.
Requisitos generales	Características sensoriales de la manzana: Color: depende de la variedad (verde, roja amarilla o combinada de estos colores) Olor: característico de la variedad. Sabor: característico de la variedad. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1 . 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	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, No se admiten uso de papel periódico impreso. Unidad x 1 Libra
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	128
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	MARGARINA PARA REPOSTERÍA CAJA X 15 KILOS
Descripción del producto	MARGARINA PARA REPOSTERÍA CAJA X 15 KILOS
Unidad de medida	CX - Caja
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Generalidades	Margarina, toda grasa alimenticia simple o compuesta, de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o animal que o por una mezcla de ambas, con o sin aceites o grasas hidrogenadas, leche entera o descremada, derivados lácteos, fermentos lácteos, vitaminas y colorantes aprobados o autorizados. Margarina industrial: Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites vegetales y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 75% y cuyo punto de fusión está comprendido entre 20°C y 42°C, empleadas como materias primas en la elaboración de otros alimentos.La margarina debe presentar: • Olor: Característico, libre de rancidez. • Color: crema, característico del producto.
Requisitos generales	La margarina debe presentar: • Olor: Característico, libre de rancidez. • Color: crema, característico del producto.
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	Caja x 15 kilos con un contenido graso mínimo del 80%. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	129
Código de UNSPSC	50193103
Nombre del producto	MAYONESA
Descripción del producto	MAYONESA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1756
Generalidades	Salsa proveniente de la emulsión semisólida de aceites vegetales comestibles refinados, yema de huevo y/o huevo entero, jugo de limón, vinagre, sal, edulcorantes naturales y otras especias, condimentos y hierbas aromáticas comúnmente usados.Huevos: La mayonesa debe elaborarse con huevos frescos que cumplan con la NTC 1240. Las yemas de huevo pueden ser líquidas, congeladas o deshidratadas; los huevos enteros pueden ser líquidos, congelados o deshidratados. Aceite: El aceite empleado debe ser aceite comestible refinado de origen vegetal de acuerdo con la NTC 199 y en proporción mínima del 65% en masa de la mayonesa. Vinagre: El vinagre empleado debe provenir de fermentación con bacterias acéticas de los sustratos alcohólicos provenientes de las materias primas azucaradas o feculentas.
Requisitos generales	Huevos: La mayonesa debe elaborarse con huevos frescos que cumplan con la NTC 1240. Las yemas de huevo pueden ser líquidas, congeladas o deshidratadas; los huevos enteros pueden ser líquidos, congelados o deshidratados. Aceite: El aceite empleado debe ser aceite comestible refinado de origen vegetal de acuerdo con la NTC 199 y en proporción mínima del 65% en masa de la mayonesa. Vinagre: El vinagre empleado debe provenir de fermentación con bacterias acéticas de los sustratos alcohólicos provenientes de las materias primas azucaradas o feculentas.
Requisitos específicos	Extracto etéreo (grasa): Mínimo 65% m/m. Contenido de yema de huevo equivalente a fresca: Mínimo 3.5% m/m. pH (20°C): Mínimo 4.2. EDTA (en ppm): Máximo 75.
Empaque / Rotulado	Bolsas tipo sachet con laminados multicapa x 1 Kilo (1000 gr)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	130
Código de UNSPSC	50403200
Nombre del producto	MAZORCA TIERNA
Descripción del producto	MAZORCA TIERNA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Incluyen su alto contenido de agua, azúcares (principalmente fructosa y glucosa), almidón, y menor contenido de fibra en comparación con el maíz maduro. También tiene un pH entre 5,9 y 6,7, y una acidez titulable baja.Maíz tierno criollo fresco con amero, en estado de madurez optimo excelente sanidad busca aquellas con hojas verdes y firmes, filas de granos apretadas y que se sientan pesadas y firmes al tacto. El color de la hoja debe ser verde, no amarillo o marrón. Si la mazorca no tiene hojas, busca que los granos se vean regordetes y lechosos, y que no estén completamente marrones o secos. Para asegurar la frescura, puedes presionar un grano con la uña; si sale líquido lechoso, indica que está en buen estado.
Requisitos generales	Maíz tierno criollo fresco con amero, en estado de madurez optimo excelente sanidad busca aquellas con hojas verdes y firmes, filas de granos apretadas y que se sientan pesadas y firmes al tacto. El color de la hoja debe ser verde, no amarillo o marrón. Si la mazorca no tiene hojas, busca que los granos se vean regordetes y lechosos, y que no estén completamente marrones o secos. Para asegurar la frescura, puedes presionar un grano con la uña; si sale líquido lechoso, indica que está en buen estado.
Requisitos específicos	El maíz dulce fresco es más dulce Las mazorcas deben sentirse pesadas y firmes. Los granos deben estar bien rellenos, regordetes y lechosos. Si la mazorca tiene hojas, estas deben ser verdes y firmes. Evita las mazorcas con hojas amarillentas o marrones.
Empaque / Rotulado	Al granel x 1 Kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	131
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	MEJILLONES NEGROS
Descripción del producto	MEJILLONES NEGROS
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Los mejillones negros son muy versátiles y fáciles de cocinar. Ideales para arroces, salteados y otras preparaciones de mar. Aportan un sabor particular a sus preparaciones y un aroma especial. Vienen empacados al vacío y pasteurizados para aprovechar sus jugos se deben recibir cerrados y con las balvas enteras.Su concha es alargada, de color negro azulado, y presenta dos valvas iguales, con bordes lisos y líneas concéntricas de crecimiento. La carne tiene un color anaranjado y es rica en agua, minerales como sodio, potasio y calcio, y nutrientes como vitaminas y ácidos grasos omega-3.
Requisitos generales	Su concha es alargada, de color negro azulado, y presenta dos valvas iguales, con bordes lisos y líneas concéntricas de crecimiento. La carne tiene un color anaranjado y es rica en agua, minerales como sodio, potasio y calcio, y nutrientes como vitaminas y ácidos grasos omega-3.
Requisitos específicos	Proveedor confiable que garantice la calidad y frescura de los productos. Asegúrate de que los mejillones estén vivos y tengan una concha intacta y de color negro azulado, con líneas concéntricas de crecimiento. Revisa que los mejillones estén bien cerrados, lo que indica que están vivo
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 500gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	132
Código de UNSPSC	50304642
Nombre del producto	MELÓN FRESCO X KILO
Descripción del producto	MELÓN FRESCO X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 832-1
Generalidades	Fruto de las variedades cultivares de (Cucumis melo L.), la planta del melón produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay melones de pulpa amarilla, anaranjada y verde, con cáscara amarilla o verde pálido. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).Características de la organolépticas del melón: Color: La epidermis puede ser blanca, gris, verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, verde, rosado y tonos intermedios. Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, rugosa o reticulada. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades.
Requisitos generales	Características de la organolépticas del melón: Color: La epidermis puede ser blanca, gris, verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, verde, rosado y tonos intermedios. Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, rugosa o reticulada. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades.
Requisitos específicos	Melón tipo carentais y Ogen tiene un peso promedio de 250 g. Otras variedades peso promedio 300 gr. El melón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1832-1. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Al granel x 1 Kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

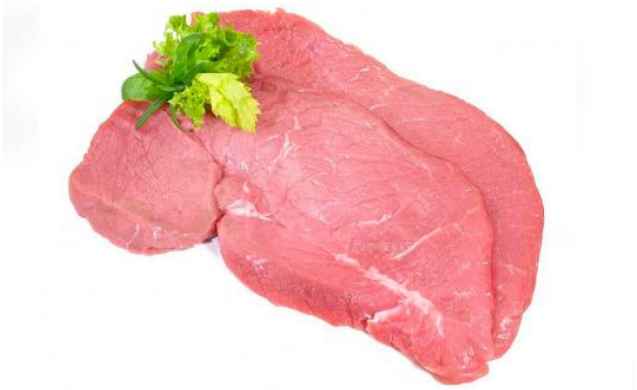
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	133
Código de UNSPSC	50181900
Nombre del producto	MIGA DE PAN
Descripción del producto	MIGA DE PAN
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedadVerificar el origen del producto, su fecha de caducidad, las condiciones de almacenamiento y transporte, así como la correcta información nutricional y de etiquetado. Harina de pan tostado, empacada, con amplia fecha de vencimiento.
Requisitos generales	Verificar el origen del producto, su fecha de caducidad, las condiciones de almacenamiento y transporte, así como la correcta información nutricional y de etiquetado. Harina de pan tostado, empacada, con amplia fecha de vencimiento.
Requisitos específicos	El empaque y rotulado, y las condiciones de almacenamiento y transporte. Es importante verificar que la miga de pan sea fresca, homogénea y libre de olores o sabores desagradables. El empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, y el rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 250gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	134
Código de UNSPSC	50111517
Nombre del producto	MILANESA DE TERNERA X KILO
Descripción del producto	MILANESA DE TERNERA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC - 4271
Generalidades	Se llama carne de chatas a la carne de las vacas que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento de sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. El valor nutritivo de la carne de ternera es la misma que la de buey. La industria cárnica es la encargada de procesar los subproductos de la carne de ternera. La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento.La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países. El análisis de los cárnicos es vital en la industria de procesamiento de alimentos para el control de calidad, la garantía, la caracterización nutricional y el etiquetado del producto.
Requisitos generales	La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países. El análisis de los cárnicos es vital en la industria de procesamiento de alimentos para el control de calidad, la garantía, la caracterización nutricional y el etiquetado del producto.
Requisitos específicos	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC - 4271-Sistema de Clasificación de la Carne Bovina
Empaque / Rotulado	La carne pulpa de chatas debe llevar rotulado donde se indique la clasificación y corte respectivo. La tinta empleada en la elaboración del sello debe ser atóxica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	135
Código de UNSPSC	50171707
Nombre del producto	MIRIN (VINAGRE DE ARROZ)
Descripción del producto	MIRIN (VINAGRE DE ARROZ)
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Su acidez es suave y dulzona, con un contenido de ácido acético típicamente entre 3% y 5%. Su color puede variar desde un blanco casi transparente hasta un dorado pálido. En Colombia, este vinagre se utiliza en la cocina, especialmente en platos asiáticos, para dar un toque ácido y suave.Algunas variedades más económicas pueden incluir azúcar, sal, vinagre, glutamato monosódico o alcohol añadidos. El vinagre de arroz se caracteriza por ser líquido, transparente y ácido, con un sabor suave y ligeramente dulce.
Requisitos generales	Algunas variedades más económicas pueden incluir azúcar, sal, vinagre, glutamato monosódico o alcohol añadidos. El vinagre de arroz se caracteriza por ser líquido, transparente y ácido, con un sabor suave y ligeramente dulce.
Requisitos específicos	Buscar un líquido ácido y transparente, con sabor suave y ligeramente dulce, obtenido por fermentación de arroz. El vinagre de arroz es un ingrediente común en la cocina asiática y puede ser utilizado en aderezos, marinadas o para preparar arroz de sushi.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 500ml
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	136
Código de UNSPSC	50121537
Nombre del producto	MOJARRA ROJA CONGELADA X KILO
Descripción del producto	MOJARRA ROJA CONGELADA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	50121537
Generalidades	Los peces de Mojarra roja de la especie Oreochromis spp., de la Familia: Characidae. Talla máxima: 5,5 cm longitud total. Hábitat: de agua dulce. Morfología: Presenta una mancha caudal de color rojiza, prolongada sobre los radios caudales. Cuerpo comprimido, regiones preventral y predorsal redondeadas. Cabeza pequeñaPresenta una mancha caudal de color rojiza, prolongada sobre los radios caudales. Cuerpo comprimido, regiones preventral y predorsal redondeadas. Cabeza pequeña El cultivo de la mojarra roja en ambientes naturales o artificiales controlados, deben cumplir con los siguientes requisitos: Las instalaciones destinadas al cultivo de la mojarra roja en jaulas flotantes, deberán disponer de las siguientes medidas de protección: - Malla perimetral y de fondo alrededor del módulo de cultivo. - Tapa en malla anti pájaro en todas las jaulas sembradas entre otras. Todos los ejemplares de Mojarra roja destinados para cultivo en jaulas flotantes, deben ser de un solo sexo,
Requisitos generales	Presenta una mancha caudal de color rojiza, prolongada sobre los radios caudales. Cuerpo comprimido, regiones preventral y predorsal redondeadas. Cabeza pequeña El cultivo de la mojarra roja en ambientes naturales o artificiales controlados, deben cumplir con los siguientes requisitos: Las instalaciones destinadas al cultivo de la mojarra roja en jaulas flotantes, deberán disponer de las siguientes medidas de protección: - Malla perimetral y de fondo alrededor del módulo de cultivo. - Tapa en malla anti pájaro en todas las jaulas sembradas entre otras. Todos los ejemplares de Mojarra roja destinados para cultivo en jaulas flotantes, deben ser de un solo sexo,
Requisitos específicos	Para el cultivo de mojarra roja se requiere la autorización y certificación previa del INPA o autoridad competente, mediante el cual se autorice la actividad de reproducción con fines comerciales.
Empaque / Rotulado	Unidad x Kilo. Los requisitos de identificación del pez (rotulado), se establecerán en el documento de entrega en el cual se registrarán las características como edad, el peso, estado sanitario

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	137
Código de UNSPSC	50112009
Nombre del producto	MORICILLA
Descripción del producto	MORICILLA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Su composición principal incluye grasa, proteínas, agua, y puede variar en carbohidratos y azúcares según los ingredientes adicionales. Además, la morcilla contiene nutrientes como vitaminas y minerales, siendo la grasa el componente más abundante. La morcilla se caracteriza por su alto contenido de grasa, seguida de agua y proteínas.Verifica que el envase esté en buen estado y que no haya fugas o daños que puedan afectar la calidad del producto. Revisa la fecha de caducidad para asegurarte de que la morcilla esté fresca y en buenas condiciones. Si es posible, elige morcilla de un proveedor de confianza o que tenga buenas reseñas.
Requisitos generales	Verifica que el envase esté en buen estado y que no haya fugas o daños que puedan afectar la calidad del producto. Revisa la fecha de caducidad para asegurarte de que la morcilla esté fresca y en buenas condiciones. Si es posible, elige morcilla de un proveedor de confianza o que tenga buenas reseñas.
Requisitos específicos	Una vez abierta, la morcilla debe ser almacenada en el refrigerador y consumida dentro de los plazos indicados en el envase. mezcla de especias que se le agrega al arroz y sangre de cerdo, EMPACADA AL VACIO, refrigerado a 4ºc, FP, FV.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado Unidad x 1 Libra
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	138
Código de UNSPSC	50434905
Nombre del producto	MOSTAZA
Descripción del producto	MOSTAZA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 4241 de 1991 - NTC 1755
Generalidades	Producto obtenido de la semilla de la Mostaza ``Sinapis alba'', L. (mostaza blanca), o de la ``Brassica nigra'', K. (mostaza negra) o de especies afines. Sus semillas sanas, limpias son frutos empleados como especia o condimento vegetal por su contenido de sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Entre las variedades de mostaza, más usadas tenemos la denominada mostaza blanca (Sinapis alba), la mostaza negra (Sinapis nigra) y la llamada mostaza salvaje (Sinapis arvensis), entre otras.El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. • El color: amarillo o amarillo- amarronado característico de la variedad. • Sabor: picante. • Olor: fuerte. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición.
Requisitos generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. • El color: amarillo o amarillo- amarronado característico de la variedad. • Sabor: picante. • Olor: fuerte. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición.
Requisitos específicos	Los productos desengrasados de la mostaza deben cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad (%) m/m: 14%; máximo • Cenizas (%) m/m: 6%; máximo • Cenizas insolubles (%) m/m: 1,5% máximo • Fibra bruta (%) m/m: 17% máximo. • Aceite esencial (%) m/m: 0.5% mínimo 1% máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC1755.
Empaque / Rotulado	Sachet, El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Unidad x 200 gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	139
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	MUCHACHO ENTERO
Descripción del producto	MUCHACHO ENTERO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC - 4271
Generalidades	Se llama muchacho a la carne de las vacas que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento de sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. l "muchacho" o "capón" es un corte de carne de res que se toma del cuarto trasero de la vaca, específicamente de la región posterior de la pierna, principalmente muscular, que se consume como alimento.La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional.
Requisitos generales	La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional.
Requisitos específicos	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas Unidad peso entre 1400 a 1600 gramos.
Empaque / Rotulado	Unidad peso entre 1400 a 1600 gramos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	140
Código de UNSPSC	50221001
Nombre del producto	MUTE COCIDO
Descripción del producto	MUTE COCIDO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Es rico en carbohidratos complejos y fibra, lo que lo hace una fuente de energía saciante. También contiene minerales como fósforo, calcio, magnesio y hierro. La cocción altera la estructura del almidón, gelatinizándolo y abriendo el grano. El mote cocido es una excelente fuente de carbohidratos complejos, principalmente almidón, que se gelatiniza durante la cocción. Contiene 33 gramos de carbohidratos por porción.los requisitos generales se enfocan en la calidad y frescura del producto. En general, se busca que el mote esté cocido adecuadamente, sea inocuo para el consumo, no tenga olores o sabores extraños, y esté libre de suciedad o insectos. El maíz debe ser apto para el consumo humano y no contener sustancias peligrosas.
Requisitos generales	los requisitos generales se enfocan en la calidad y frescura del producto. En general, se busca que el mote esté cocido adecuadamente, sea inocuo para el consumo, no tenga olores o sabores extraños, y esté libre de suciedad o insectos. El maíz debe ser apto para el consumo humano y no contener sustancias peligrosas.
Requisitos específicos	El mute es una variedad de maíz de grano grueso cultivado en climas fríos que dependiendo de la región de Colombia puede ser parva o maíz montaña el cual es pelado con lejía y dependiendo de su uso ´puede ser cocido o utilizado crudo, empacado, refrigerado, FP. FV.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1 Libra (500gr)
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	141
Código de UNSPSC	50305011
Nombre del producto	NARANJA TANGELO X LIBRAS
Descripción del producto	NARANJA TANGELO X LIBRAS
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 4085 y NTC 4086
Generalidades	La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Algunas variedades de naranja: tangelo o mineola, valencianaEl grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce.
Requisitos generales	El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce.
Requisitos específicos	El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja valenciana. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola. La naranja tangelo mineola y valenciana deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros. 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 empaques rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 Al granel x 1 Libra.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	142
Código de UNSPSC	50305043
Nombre del producto	NARANJA VALENCIA X LIBRAS
Descripción del producto	NARANJA VALENCIA X LIBRAS
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 4085 y NTC 4086
Generalidades	La naranja valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Algunas variedades de naranja: tangelo o mineola, valencianaEl grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce.
Requisitos generales	El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce.
Requisitos específicos	El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja valenciana. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola. La naranja tangelo mineola y valenciana deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros. 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 empaques rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	143
Código de UNSPSC	50101716
Nombre del producto	NUECES DEL BRASIL
Descripción del producto	NUECES DEL BRASIL
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1263
Generalidades	Fruto seco de cáscara dura, con una semilla comestible de forma triangular, color blanco a crema y sabor suave Usos comunes: Consumo en fresco, en mezclas de frutos secos, repostería, productos de confitería y como ingrediente en productos alimenticios procesadosEstado del producto: Entero, seco, limpio, sin humedad exterior y sin cáscara rota. Homogeneidad: Producto homogéneo en tamaño, variedad y madurez. Condiciones de madurez: El grado de madurez debe permitir una conservación adecuada durante el transporte y almacenamiento. Ausencia de defectos: Libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.
Requisitos generales	Estado del producto: Entero, seco, limpio, sin humedad exterior y sin cáscara rota. Homogeneidad: Producto homogéneo en tamaño, variedad y madurez. Condiciones de madurez: El grado de madurez debe permitir una conservación adecuada durante el transporte y almacenamiento. Ausencia de defectos: Libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.
Requisitos específicos	Tamaño: Las nueces deben presentar tamaño uniforme, según los calibres establecidos en las normas internacionales. Contenido de humedad: El promedio ponderado de humedad de la muestra debe ser ≤ 5% en base húmeda. olor de la cáscara: La cáscara debe presentar color uniforme, característico de la variedad. Textura de la semilla: La semilla debe presentar textura firme y quebradiza, no flexible. Pureza: Las nueces deben estar prácticamente libres de tierra y otras materias extrañas, adheridas o sueltas, y sin insectos vivos.
Empaque / Rotulado	Utilizar materiales que garanticen la protección del producto y eviten su contaminación, como cajas de cartón, plástico rígido o madera. Unidad x 1 Libra

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	144
Código de UNSPSC	50101716
Nombre del producto	NUEZ MOSCADA X LIBRA
Descripción del producto	NUEZ MOSCADA X LIBRA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La nuez moscada presenta características organolépticas distintivas. Su olor es rico, cálido y fresco, exento de olores atípicos. El sabor es dulce, suave y aromático, también exento de sabores atípicos. En cuanto a la apariencia, la nuez moscada molida tiene un color marrón pardo.Aspecto: Molturado. Color: Marrón pardo. Olor: Aroma rico, cálido y fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Dulce, suave y aromático. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas
Requisitos generales	Aspecto: Molturado. Color: Marrón pardo. Olor: Aroma rico, cálido y fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Dulce, suave y aromático. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas
Requisitos específicos	Humedad (%): < 10 Cenizas totales (%): < 5 Cenizas insolubles HCl (%): < 0.5 Extracto etéreo (%): > 25 Fibra bruta (%): < 10 Esencia (%): > 2 Aflatoxinas B1 (ppb): < 5 Aflatoxinas totales (ppb): < 10 Ocratoxina A (ppb): < 15
Empaque / Rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	145
Código de UNSPSC	50171550
Nombre del producto	OREGANO SECO
Descripción del producto	OREGANO SECO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	El orégano, (Origanum vulgare), es una herbácea perenne aromática del género Origanum, sus hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas, son denominadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.Características organolépticas de la especia: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de orégano deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas de la especia: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de orégano deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5%
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Tarro x 155 gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	146
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	PALMITOS DE CANGREJO
Descripción del producto	PALMITOS DE CANGREJO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 3434.
Generalidades	Los cangrejos forman parte de las especies comestibles de diversos crustáceos del orden de los decápodos. Se caracterizan por tener cinco pares de patas, de las cuales Otro rasgo común, es que el primer par de patas locomotoras se ha convertido evolutivamente en un par de pinzas, que emplean para la captura y manipulación del alimento, para el cortejo, o para la disputa territorial. Existen más de 4.000 especies de animales que son o pueden ser llamados cangrejos.Los cangrejos muertos y frescos deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.
Requisitos generales	Los cangrejos muertos y frescos deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.
Requisitos específicos	Los crustáceos como el cangrejo deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El cangrejo en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.X libra

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	147
Código de UNSPSC	50161509
Nombre del producto	PANELA
Descripción del producto	PANELA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Principalmente contiene sacarosa, glucosa y fructosa. Además, presenta minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Su color puede variar de amarillo a marrón oscuro, y su textura es sólida, con una dureza que depende de la relación entre azúcares reductores y no reductores.asegúrate de que cumpla con los requisitos de calidad y tenga la etiqueta adecuada, que incluya información del producto, el nombre del fabricante y la fecha de producción. La panela debe ser de color amarillo, pardo o pardo oscuro, libre de hongos, insectos o roedores, y provenir de establecimientos autorizados.
Requisitos generales	asegúrate de que cumpla con los requisitos de calidad y tenga la etiqueta adecuada, que incluya información del producto, el nombre del fabricante y la fecha de producción. La panela debe ser de color amarillo, pardo o pardo oscuro, libre de hongos, insectos o roedores, y provenir de establecimientos autorizados.
Requisitos específicos	Panela entera y molida,empacada en papel film transparente. Debe presentar la coloración en los diferentes tonos de amarillo, pardo o pardo oscuro. Debe estar libre de ataques de hongos, mohos, insectos y roedores.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1 Libra
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	148
Código de UNSPSC	50307024
Nombre del producto	PEPINO COHOMBRO
Descripción del producto	PEPINO COHOMBRO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1225
Generalidades	El pepino es el fruto de una planta herbacea cuyo nombre botánico es Cucumis ssp. y pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, al igual que frutas como la sandía o el melón y otras hortalizas como la calabaza y el calabacín. Posee forma alargada que se torna redondeada en sus dos extremos, por norma general alcanza los 15-25 cm de longitud y 5 de diámetro (a excepción de los pepinillos que se consumen encurtidos y llegan como máximo a los 15 cm de longitud). Su peso suele oscilar entre los 30 y los 200 gramos, dependiendo de la variedad. De piel verde con ligeros tonos amarillentos en sus extremos, contiene una carne o pulpa blanquecina en cuyo centro se encuentran las semillas.Familia: Cucurbitaceae. -Especie: Cucumis sativus L. -Planta: herbácea anual. - Sistema radicular: es muy potente, dada la gran productividad de esta planta y consta de raíz principal, que se ramifica rápidamente para dar raíces secundarias superficiales muy finas, alargadas y de color blanco. El pepino posee la facultad de emitir raíces adventicias por encima del cuello. -Tallo principal: anguloso y espinoso, de porte rastrero y trepador. De cada nudo parte una hoja y un zarcillo.
Requisitos generales	Familia: Cucurbitaceae. -Especie: Cucumis sativus L. -Planta: herbácea anual. - Sistema radicular: es muy potente, dada la gran productividad de esta planta y consta de raíz principal, que se ramifica rápidamente para dar raíces secundarias superficiales muy finas, alargadas y de color blanco. El pepino posee la facultad de emitir raíces adventicias por encima del cuello. -Tallo principal: anguloso y espinoso, de porte rastrero y trepador. De cada nudo parte una hoja y un zarcillo.
Requisitos específicos	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación). X KILO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	149
Código de UNSPSC	50405706
Nombre del producto	PAPA CRIOLLA BOLSA X 1 KL
Descripción del producto	PAPA CRIOLLA BOLSA X 1 KL
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 341
Generalidades	La papa o patata Batata (Solanum Tuberosum), Papa: es un vocablo quechua que significa tubérculo. Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.
Requisitos generales	Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.
Requisitos específicos	Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. X KILO
Empaque / Rotulado	Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	150
Código de UNSPSC	50405702
Nombre del producto	PAPA PASTUSA
Descripción del producto	PAPA PASTUSA
Unidad de medida	ARR - Arroba
Calidad	NTC 341
Generalidades	La papa o patata Batata (Solanum Tuberosum), Papa: es un vocablo quechua que significa tubérculo. Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.
Requisitos generales	Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.
Requisitos específicos	Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque / Rotulado	Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

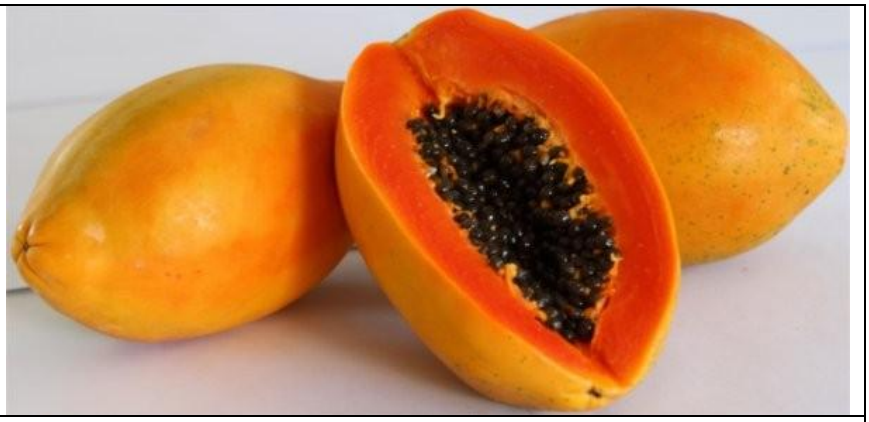
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	151
Código de UNSPSC	50405702
Nombre del producto	PAPA R 12 SABANERA X KL
Descripción del producto	PAPA R 12 SABANERA X KL
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 341
Generalidades	La papa o patata Batata (Solanum Tuberosum), Papa: es un vocablo quechua que significa tubérculo. Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.
Requisitos generales	Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.
Requisitos específicos	Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque / Rotulado	Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	152
Código de UNSPSC	50305105
Nombre del producto	PAPAYA VERDE PINTONA X KILO
Descripción del producto	PAPAYA VERDE PINTONA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1270
Generalidades	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S.Características de la organolépticas de la papaya: - Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, rosado y tonos intermedios depende de la variedad. - Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, - Sabor: dulce. - Olor: La pulpa es aromática. - Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características de la organolépticas de la papaya: - Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, rosado y tonos intermedios depende de la variedad. - Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, - Sabor: dulce. - Olor: La pulpa es aromática. - Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque / Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	153
Código de UNSPSC	50171553
Nombre del producto	PAPRIKA X KILO
Descripción del producto	PAPRIKA X KILO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos.Características organolépticas de la especia: Color: rojo naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar limpio (sin materiales extraños). La paprika debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas de la especia: Color: rojo naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar limpio (sin materiales extraños). La paprika debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	La paprika deshidratada en polvo debe tener: Humedad %m/m: 8% mínimo 10% máximo. Contenido de fibra cruda: 2.8% máximo. Contenido de ceniza menor a 8.5%. Tamaño de partícula paso por malla de 0.5 mm (95%). La paprika y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación del producto. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	154
Código de UNSPSC	50181906
Nombre del producto	PARGO ROJO
Descripción del producto	PARGO ROJO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	50121537
Generalidades	Los peces de Mojarra roja de la especie Oreochromis spp., de la Familia: Characidae. Talla máxima: 5,5 cm longitud total. Hábitat: de agua dulce. Morfología: Presenta una mancha caudal de color rojiza, prolongada sobre los radios caudales. Cuerpo comprimido, regiones preventral y predorsal redondeadas. Cabeza pequeñaPresenta una mancha caudal de color rojiza, prolongada sobre los radios caudales. Cuerpo comprimido, regiones preventral y predorsal redondeadas. Cabeza pequeña El cultivo de la mojarra roja en ambientes naturales o artificiales controlados, deben cumplir con los siguientes requisitos: Las instalaciones destinadas al cultivo de la mojarra roja en jaulas flotantes, deberán disponer de las siguientes medidas de protección: - Malla perimetral y de fondo alrededor del módulo de cultivo. - Tapa en malla anti pájaro en todas las jaulas sembradas entre otras. Todos los ejemplares de Mojarra roja destinados para cultivo en jaulas flotantes, deben ser de un solo sexo,
Requisitos generales	Presenta una mancha caudal de color rojiza, prolongada sobre los radios caudales. Cuerpo comprimido, regiones preventral y predorsal redondeadas. Cabeza pequeña El cultivo de la mojarra roja en ambientes naturales o artificiales controlados, deben cumplir con los siguientes requisitos: Las instalaciones destinadas al cultivo de la mojarra roja en jaulas flotantes, deberán disponer de las siguientes medidas de protección: - Malla perimetral y de fondo alrededor del módulo de cultivo. - Tapa en malla anti pájaro en todas las jaulas sembradas entre otras. Todos los ejemplares de Mojarra roja destinados para cultivo en jaulas flotantes, deben ser de un solo sexo,
Requisitos específicos	Para el cultivo de mojarra roja se requiere la autorización y certificación previa del INPA o autoridad competente, mediante el cual se autorice la actividad de reproducción con fines comerciales.
Empaque / Rotulado	Los peces una vez atrapados en mallas deben ser colocados en recipientes fabricados en material que garanticen su conservación durante el transporte, se debe realizar recambio del agua constantemente, las condiciones de este transporte deben evitar el estrés del pez y minimizar la mortalidad. Los requisitos de identificación del pez (rotulado), se establecerán en el documento de entrega en el cual se registrarán las características como edad, el peso, estado sanitario

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

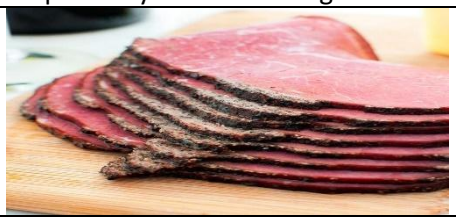
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	155
Código de UNSPSC	50192901
Nombre del producto	PASTAS FIDEOS
Descripción del producto	PASTAS FIDEOS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Se basan principalmente en su composición de hidratos de carbono, proteínas, fibra y minerales. El espagueti, como otras pastas, se elabora con trigo duro y agua, y puede ser enriquecido con vitaminas y minerales. El espagueti es un tipo de pasta italiana elaborada con harina de grano duro y agua. Tiene forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 cm, marca italiana reconocida.Pasta de secado lento, hecha con harina de trigo de buena calidad, que resista bien la cocción y tenga una buena textura. Se puede optar por espagueti de diferentes longitudes, desde los tradicionales de 50 cm hasta los más cortos, y también por diferentes diámetros.
Requisitos generales	Pasta de secado lento, hecha con harina de trigo de buena calidad, que resista bien la cocción y tenga una buena textura. Se puede optar por espagueti de diferentes longitudes, desde los tradicionales de 50 cm hasta los más cortos, y también por diferentes diámetros.
Requisitos específicos	Es fundamental que la pasta esté hecha con harina de trigo de buena calidad, preferiblemente sémola de trigo duro, para asegurar una textura y consistencia óptimas después de la cocción. Los espaguetis vienen en diferentes longitudes y diámetros, pudiendo elegir según las preferencias personales o la receta a preparar.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 250 gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	156
Código de UNSPSC	50171831
Nombre del producto	PASTA DE TOMATE
Descripción del producto	PASTA DE TOMATE
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Galón
Generalidades	Resolución 15790 de 1984 - NTC 921. Decreto 3075 de 1997Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.
Requisitos generales	Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.
Requisitos específicos	Pasta de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, (Grado A o C de Munsell) no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones naturales o modificados. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas).
Empaque / Rotulado	EMPAQUE PLASTICO x 400 gramos
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	157
Código de UNSPSC	50111516
Nombre del producto	PASTRAMI DE PAVO
Descripción del producto	PASTRAMI DE PAVO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	incluyen un alto contenido de proteínas, grasas y una humedad moderada. Su perfil sensorial, definido por el proceso de salazón, ahumado y especiado, se caracteriza por su sabor salado, ahumado y ligeramente especiado. El pastrami es una buena fuente de proteínas, con valores que pueden variar entre 22.6g por 100g.Buena calidad y fresco. Es importante verificar la fecha de vencimiento y asegurarse de que el empaque esté en buen estado. Asegúrate de que el pastrami no esté vencido y que tenga fecha de consumo preferible.
Requisitos generales	Buena calidad y fresco. Es importante verificar la fecha de vencimiento y asegurarse de que el empaque esté en buen estado. Asegúrate de que el pastrami no esté vencido y que tenga fecha de consumo preferible.
Requisitos específicos	El pastrami (también llamado pastrón) es un producto elaborado con carne roja (generalmente carne de ternera) sometido a proceso de salazón en salmuera. El proceso de elaboración del pastrami es el siguiente: se desangra (usualmente por medio de prensado), se pone la carne en salmuera, se seca, se le añaden algunos condimentos, tales como ajo, pimienta negra, mejorana, albahaca; se ahúma y se cuece al vapor.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 454 gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	158
Código de UNSPSC	50421806
Nombre del producto	PATILLA BABY
Descripción del producto	PATILLA BABY
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Es una planta herbácea de ciclo anual, trepadora o rastrera, de textura áspera, con tallos pilosos provistos de zarcillos y hojas de cinco lóbulos profundos. Las flores son amarillas, grandes y unisexuales, las femeninas tienen el gineceo con tres carpelos, y las masculinas con cinco estambres.Citrullus lanatus, comúnmente llamada melón de agua, sandía, acendría, sindria, patilla, es una especie de la familia Cucurbitaceae. Madura, fresca, refrigeradad. La sandía pertenece a la familia de las cucurbitáceas, que también incluye otras frutas como el melón, el pepino y la calabaza.
Requisitos generales	Citrullus lanatus, comúnmente llamada melón de agua, sandía, acendría, sindria, patilla, es una especie de la familia Cucurbitaceae. Madura, fresca, refrigeradad. La sandía pertenece a la familia de las cucurbitáceas, que también incluye otras frutas como el melón, el pepino y la calabaza.
Requisitos específicos	Una fruta de la familia Cucurbitaceae, conocida también como melón de agua, acendría, sindria o patilla. Es originaria de África, pero se cultiva ampliamente en todo el mundo. La sandía es famosa por su pulpa dulce, jugosa y refrescante, ideal para consumir en climas cálidos.
Empaque / Rotulado	AL GRANEL x 1 Kiko al granel
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	159
Código de UNSPSC	50111515
Nombre del producto	PECHUGA DE POLLO
Descripción del producto	PECHUGA DE POLLO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Ind
Generalidades	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina.La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos generales	La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos específicos	En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie, Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen l condiciones de conservación de la misma.
Empaque / Rotulado	La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, transporte en medio refrigerado. Pechuga de pollo blanco sin costillar ni cabeza de ala empacado al vacío por 1 kilo (1000 gr).
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	160
Código de UNSPSC	50463401
Nombre del producto	PEPINILLOS
Descripción del producto	PEPINILLOS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Un alto contenido de agua, baja cantidad de calorías, proteínas y grasas, y una fuente moderada de carbohidratos. Además, son ricos en fibra y contienen vitaminas y minerales como potasio y magnesio. La acidez, salinidad y pH son factores clave que contribuyen a su sabor agridulce.generalmente debes verificar que sean frescos, firmes y de buen sabor, según los estándares de calidad establecidos para pepinos encurtidos. Los pepinos deben ser razonablemente firmes y no deben estar arrugados, blandos o lacios.
Requisitos generales	generalmente debes verificar que sean frescos, firmes y de buen sabor, según los estándares de calidad establecidos para pepinos encurtidos. Los pepinos deben ser razonablemente firmes y no deben estar arrugados, blandos o lacios.
Requisitos específicos	Dependiendo del tipo de envasado, los pepinillos deben tener un tamaño y forma uniformes, generalmente con la longitud de la unidad más larga no rebasando la de la más corta en más del 50%, y el diámetro de la unidad más ancha no rebasando el de la más pequeña en más del 50%. Deben tener un buen sabor característico del tipo de encurtido, con un equilibrio de sabores según la receta utilizada.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 250gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	161
Código de UNSPSC	50305459
Nombre del producto	PERA
Descripción del producto	PERA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	composición nutricional, textura, sabor, y propiedades que se ven afectadas por factores como la madurez y la variedad. La pera es rica en fibra, minerales (como potasio), vitaminas (C y B), y tiene un contenido de agua alto, lo que le da una textura jugosa y refrescante. La textura de la pera puede variar dependiendo de la variedad, desde jugosa y crujiente hasta ligeramente harinosa.Que sea un producto natural, sin conservantes y con una humedad menor al 14%. También debe ser tipo 1 grado 2, procesado en el país, con olor característico y limpio. Además, no debe presentar signos de infestación o infecciones, ni adiciones de aceites minerales o colorantes no permitidos.
Requisitos generales	Que sea un producto natural, sin conservantes y con una humedad menor al 14%. También debe ser tipo 1 grado 2, procesado en el país, con olor característico y limpio. Además, no debe presentar signos de infestación o infecciones, ni adiciones de aceites minerales o colorantes no permitidos.
Requisitos específicos	La pera debe estar madura, pero no demasiado suave. Prueba suavemente la zona del cuello con el dedo. Si cede un poco a la presión, está en su punto. debes buscar aquellas que ceden suavemente a la presión al nivel del cuello, pero no estén demasiado blandas. piel esté libre de manchas, golpes o deterioro, y que la pulpa esté intacta y sin ningún signo de podredumbre. Tipo chilena
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1 Kilo (1000gr)
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	162
Código de UNSPSC	10151524
Nombre del producto	PEREJIL (CRESPO), FRESCO X ATADO
Descripción del producto	PEREJIL (CRESPO), FRESCO X ATADO
Unidad de medida	G - Gramo
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	El perejil puede ser de hojas planas y de hojas rizadas (Petroselinum hortense, Petroselinum crispum) son plantas sanas y limpias, frescas o desecadas, empleadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma, sabor y apariencia de los alimentos.Características organolépticas de la especia: • Color: verde característico de la planta. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: ligeramente picante tendiendo a dulce. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La planta de perejil debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas de la especia: • Color: verde característico de la planta. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: ligeramente picante tendiendo a dulce. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La planta de perejil debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad, máximo 10%; • Cenizas, máximo 13 %; Extracto etéreo 2 a 5%. El perejil y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Al granel, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	163
Código de UNSPSC	10151524
Nombre del producto	PEREJIL LISO
Descripción del producto	PEREJIL LISO
Unidad de medida	G - Gramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Es una planta herbácea bienal, aunque también puede cultivarse como anual. Se caracteriza por hojas planas y suaves, un aroma y sabor intenso, y un ciclo de vida bienal. rico en carotenos, vitamina C y vitamina K. Se utiliza como condimento para sazonar alimentos, estimula el apetito, ayuda a la digestión y puede actuar como depurador de la sangre.busca racimos con hojas de color verde brillante y aspecto fresco, sin marchitarse ni decolorarse. El perejil liso, también conocido como perejil de hoja plana, suele tener un sabor más intenso que el perejil rizado. Perejil liso empacado y etiquetado con fecha máxima de utilización de apariencia verde brillante.
Requisitos generales	busca racimos con hojas de color verde brillante y aspecto fresco, sin marchitarse ni decolorarse. El perejil liso, también conocido como perejil de hoja plana, suele tener un sabor más intenso que el perejil rizado. Perejil liso empacado y etiquetado con fecha máxima de utilización de apariencia verde brillante.
Requisitos específicos	El perejil liso debe tener hojas de un verde vibrante y no amarillentas o marrones. Evita los racimos con hojas marchitas, secas o decoloradas. as hojas deben estar firmes y no flácidas. l perejil liso se caracteriza por sus hojas planas y no rizadas
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado al granel x Gramos
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	164
Código de UNSPSC	50111529
Nombre del producto	PIERNA PERNIL DE POLLO BLANCA
Descripción del producto	PIERNA PERNIL DE POLLO BLANCA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Ind
Generalidades	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina,La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.
Requisitos específicos	En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de esta
Empaque / Rotulado	PIERNA PERNIL SIN RABADILLA de pollo Blanco empacada en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	165
Código de UNSPSC	50405631
Nombre del producto	PIMENTON VERDE FRESCO X KL
Descripción del producto	PIMENTON VERDE FRESCO X KL
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 4423. Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%. El género Capsicum, incluye entre 20 a 30 especies de pimientos. El pimentón puede clasificarse como: pimentón alargado, cónico, cuadrado, obtuso, liso (tomate pimentón).Características organolépticas del pimentón Color: verde. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas del pimentón Color: verde. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1. 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 material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. Al granel x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	166
Código de UNSPSC	50405631
Nombre del producto	PIMENTON ROJO FRESCO X KL
Descripción del producto	PIMENTON ROJO FRESCO X KL
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 4423. Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes).Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1 . 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 material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	167
Código de UNSPSC	50405631
Nombre del producto	PIMENTÓN AMARILLO X KL
Descripción del producto	PIMENTÓN AMARILLO X KL
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 4423. Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%. El género Capsicum, incluye entre 20 a 30 especies de pimientos. El pimentón puede clasificarse como: pimentón alargado, cónico, cuadrado, obtuso, liso (tomate pimentón).Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1 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 material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. Al granel x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	168
Código de UNSPSC	10151801
Nombre del producto	PIMENTA BLANCA
Descripción del producto	PIMENTA BLANCA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	Como pimienta Piper se conoce a una gran variedad de plantas cuyo fruto se emplea en grano como especia picante en gastronomía: entre las más conocidas se extrae: Pimienta blanca: es el fruto maduro y privado de la parte externa del ``Piper nigrum'', L. • Pimienta de Cayena o roja: frutos enteros desecados ``Pimenta officinalis'', B. • Pimienta negra: fruto incompletamente maduro y seco.El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición.
Requisitos generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición.
Requisitos específicos	Según la variedad debe cumplir los siguientes requisitos: • Pimienta blanca: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%. • Pimienta de Cayena o roja: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15%. • Pimienta de Jamaica: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 0.4%; fibra bruta, máximo 25%; extracto etéreo volátil, mínimo 3%; aceite esencial, mínimo 3%. • Pimienta negra: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Tarro de 453,6 gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	169
Código de UNSPSC	10151801
Nombre del producto	PIMIENTA NEGRA
Descripción del producto	PIMIENTA NEGRA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	Como pimienta Piper se conoce a una gran variedad de plantas cuyo fruto se emplea en grano como especia picante en gastronomía: entre las más conocidas se extrae: Pimienta blanca: es el fruto maduroEl producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. • Sabor: picante Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar Aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas.
Requisitos generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. • Sabor: picante Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar Aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas.
Requisitos específicos	Según la variedad debe cumplir los siguientes requisitos: • Pimienta blanca: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%. • Pimienta de Cayena o roja: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15 pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Tarro plástico x 453,6 gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	170
Código de UNSPSC	10151801
Nombre del producto	PIMIENTA ROJA
Descripción del producto	PIMIENTA ROJA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	Como pimienta Piper se conoce a una gran variedad de plantas cuyo fruto se emplea en grano como especia picante en gastronomía.El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar Aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar Aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos específicos	Según la variedad debe cumplir los siguientes requisitos: Pimienta blanca: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%. Pimienta de Cayena o roja: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15%. Pimienta de Jamaica: humedad, máximo 10%; cenizas,
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Tarro x 340 gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	171
Código de UNSPSC	10151801
Nombre del producto	PIMIENTA VERDE
Descripción del producto	PIMIENTA VERDE
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	Como pimienta Piper se conoce a una gran variedad de plantas cuyo fruto se emplea en grano como especia picante en gastronomía.El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar Aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar Aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos específicos	Según la variedad debe cumplir los siguientes requisitos: Pimienta blanca: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%. Pimienta de Cayena o roja: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15%. Pimienta de Jamaica: humedad, máximo 10%; cenizas,
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Tarro x 255 gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	172
Código de UNSPSC	50305602
Nombre del producto	PIÑA
Descripción del producto	PIÑA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 729-1
Generalidades	Fruto tropical de forma cilíndrica, con cáscara gruesa y escamosa de color marrón amarillento, coronada por hojas largas y rígidas. La pulpa interna es jugosa, de color amarillo y sabor dulce-acidulado. Usos comunes: Consumo en fresco, jugos, conservas, mermeladas, repostería y como ingrediente en productos alimenticios procesadosEntero, fresco, limpio, sin humedad exterior y sin daños visibles. Homogeneidad: Producto homogéneo en tamaño, variedad y madurez. Condiciones de madurez: El grado de madurez debe permitir una conservación adecuada durante el transporte y almacenamiento. Ausencia de defectos: Libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.
Requisitos generales	Entero, fresco, limpio, sin humedad exterior y sin daños visibles. Homogeneidad: Producto homogéneo en tamaño, variedad y madurez. Condiciones de madurez: El grado de madurez debe permitir una conservación adecuada durante el transporte y almacenamiento. Ausencia de defectos: Libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.
Requisitos específicos	Se acepta hasta el 10% en número o peso de los frutos que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al señalado en el empaque.
Empaque / Rotulado	Utilizar materiales que garanticen la protección del producto y eviten su contaminación, como cajas de madera, cartón o plástico rígido. Al granel x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	173
Código de UNSPSC	50202206
Nombre del producto	PISCO
Descripción del producto	PISCO
Unidad de medida	GAR - Botella
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Su composición principal incluye agua, etanol y compuestos aromáticos (con congéneres) que le dan su sabor y aroma característico. El grado alcohólico del pisco suele estar entre 38% y 48%. Además, su pH, densidad y extracto seco también son parámetros importantes para determinar la calidad del producto.Asegúrate de que la botella tenga la Denominación de Origen Pisco, el número de certificado de autorización y el registro sanitario. Verifica que la tapa esté sellada y en buen estado. Busca la etiqueta con la expresión "Denominación de Origen Pisco" seguida del número de certificado de autorización.
Requisitos generales	Asegúrate de que la botella tenga la Denominación de Origen Pisco, el número de certificado de autorización y el registro sanitario. Verifica que la tapa esté sellada y en buen estado. Busca la etiqueta con la expresión "Denominación de Origen Pisco" seguida del número de certificado de autorización.
Requisitos específicos	Pisco es la denominación de un aguardiente de uvas, producido en Chile y Perú, elaborado fundamentalmente mediante la destilación del producto de la vid, Asegúrate de que la tapa esté perfectamente sellada y sin signos de haber sido abierta o manipulada. Verifica que la botella esté en buen estado, sin óxido, raspones o abolladuras.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 750 ml
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	174
Código de UNSPSC	50307025
Nombre del producto	PLATANO MADURO BOLSA X KL
Descripción del producto	PLATANO MADURO BOLSA X KL
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1190. Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum., destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos generales	El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos específicos	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección social.
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación al granel x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	175
Código de UNSPSC	50307025
Nombre del producto	PLATANO VERDE BOLSA X KL
Descripción del producto	PLATANO VERDE BOLSA X KL
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1190. Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum., destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos generales	El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos específicos	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección social.
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación al granel x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	176
Código de UNSPSC	50111529
Nombre del producto	POLLO ENTERO
Descripción del producto	POLLO ENTERO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Ind
Generalidades	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina,La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.
Requisitos específicos	En la carne pollo o gallina debe presentar: • Olor: característicos de la especie. • Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos
Empaque / Rotulado	La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas microbiológica de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte pollo blanco sin viseras, X unidad - bolsa individual sin viseras con un promedio de 1500 a 1800 gr c/u

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	177
Código de UNSPSC	50404403
Nombre del producto	CEBOLLA OCAÑERA X LB
Descripción del producto	CEBOLLA OCAÑERA X LB
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1222 - NTC 1291
Generalidades	Está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla OCAÑERA.La cebolla debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color característico. La cebolla OCAÑERA debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.
Requisitos generales	La cebolla debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color característico. La cebolla OCAÑERA debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.
Requisitos específicos	Los defectos no deben exceder el 10% total del producto. La cebolla larga debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1222. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto no debe exceder un tamaño en diámetro de 3 cm máximo.
Empaque / Rotulado	Los empaques Al granel x Libra con un diámetro máximo de 3 centímetros
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	178
Código de UNSPSC	50111514
Nombre del producto	PULPA DE CERDO
Descripción del producto	PULPA DE CERDO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007, Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos específicos	En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas Establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada.
Empaque / Rotulado	Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Carne pulpa pierna de cerdo x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	179
Código de UNSPSC	0
Nombre del producto	PULPA DE RES
Descripción del producto	PULPA DE RES
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura óseaLa carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos generales	La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos específicos	En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905
Empaque / Rotulado	Pulpa de res Bola de pierna o cadera limpia Unidad x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	180
Código de UNSPSC	50121612
Nombre del producto	PULPO
Descripción del producto	PULPO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	composición nutricional, textura y sabor, así como su capacidad para cambiar de color y camuflarse. El pulpo es rico en proteínas, minerales como yodo y selenio, y bajo en grasas. Tiene una textura firme y un sabor suave y salado. Además, puede cambiar de color y textura para adaptarse a su entorno. El pulpo es una excelente fuente de proteínas de alta calidad, bajas en calorías y grasas. También es rico en minerales esenciales como yodo, selenio, fósforo, calcio y zinc.que esté fresco, con un aroma salino suave, sin desperfectos en las patas ni la cabeza, y que tenga un brillo característico. Es importante verificar su estado y origen, y en caso de comprar pulpo fresco, seguir las recomendaciones de conservación para mantener su frescura. El pulpo fresco debe tener un olor suave a mar, no fuerte ni a amoniaco.
Requisitos generales	que esté fresco, con un aroma salino suave, sin desperfectos en las patas ni la cabeza, y que tenga un brillo característico. Es importante verificar su estado y origen, y en caso de comprar pulpo fresco, seguir las recomendaciones de conservación para mantener su frescura. El pulpo fresco debe tener un olor suave a mar, no fuerte ni a amoniaco.
Requisitos específicos	Los octópodos son un orden de moluscos cefalópodos octopodiformes conocidos comúnmente como pulpos. Ultracongelado, empacado al vacio, FP, FV. Para mantener la frescura del pulpo, es importante conservarlo refrigerado en un recipiente hermético y seco, y no descongelarlo si ya lo estaba.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x kilo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	181
Código de UNSPSC	50131802
Nombre del producto	QUESO AZUL
Descripción del producto	QUESO AZUL
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	incluye altos niveles de humedad y grasa, proteínas y minerales. Su distintivo sabor y aroma son el resultado de la fermentación por el hongo Penicillium, que genera metabolitos como cetonas y ácidos grasos, que le dan su sabor salado, picante y terroso En general, los quesos azules tienen un alto contenido de humedad, lo que contribuye a su textura suave y cremosa. El grado de maduración afecta la textura y el sabor del queso azul. Quesos con mayor maduración tienden a tener una textura más suave y un sabor más fuerte.tipo de queso (cremoso o firme), la maduración (que influye en la intensidad del sabor), y verificar que no presente signos de deterioro (olor amoníaco, color rosado, marrón o verde). caracteriza por su color, verde/azul grisáceo, su olor intenso y fuerte y su sabor picante y salado proporcionados, entre otras cosas, por el propio Penicillium roqueforti.
Requisitos generales	tipo de queso (cremoso o firme), la maduración (que influye en la intensidad del sabor), y verificar que no presente signos de deterioro (olor amoníaco, color rosado, marrón o verde). caracteriza por su color, verde/azul grisáceo, su olor intenso y fuerte y su sabor picante y salado proporcionados, entre otras cosas, por el propio Penicillium roqueforti.
Requisitos específicos	La maduración suele durar al menos 35 días a una temperatura inferior a 15°CUn queso azul de buena calidad debe tener un olor a hierba, nuez o ahumado, no a amoníaco. l color de la parte cremosa debe ser blanco, beige o amarillo. Si se ve rosada, marrón o verde, puede estar en mal estado. comprobar si se utiliza leche de vaca, oveja o cabra.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 125gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	182
Código de UNSPSC	50131802
Nombre del producto	QUESO BRIE
Descripción del producto	QUESO BRIE
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Su maduración superficial, con la ayuda del moho Penicillium candidum, le confiere una textura cremosa y un sabor distintivo. La composición química del Brie varía dependiendo del proceso de elaboración y maduración, pero generalmente contiene entre un 45% y un 60% de humedad, un 30% o más de grasa y alrededor del 14% de proteínas. El queso Brie tiene un alto contenido de humedad, lo que le da su textura suave y cremosa. La norma Codex Alimentarius establece un máximo de 50% de humedad.corteza suave y cubierta de moho blanco, que puede tener manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso debe sentirse suave y flexible al presionarlo, y no demasiado duro ni líquido. El olor debe ser dulce, y no amoniaco. La corteza debe ser suave, cubierta por un moho blanco, y puede tener manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados.
Requisitos generales	corteza suave y cubierta de moho blanco, que puede tener manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso debe sentirse suave y flexible al presionarlo, y no demasiado duro ni líquido. El olor debe ser dulce, y no amoniaco. La corteza debe ser suave, cubierta por un moho blanco, y puede tener manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados.
Requisitos específicos	queso tipo brie (pronúnciese «bri») es un queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Se denomina así por la región geográfica francesa, producto nacional, refrigerado. El queso debe sentirse suave y flexible al presionarlo, como un aguacate. Un Brie verde se sentirá duro, mientras que uno demasiado maduro se sentirá líquido. El queso debe tener un olor dulce y no amoniaco, que indica que está sobre madurado.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 125 gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	183
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	QUESO CAMPESINO
Descripción del producto	QUESO CAMPESINO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307
Generalidades	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.El queso campesino es una variedad de queso fresco es un requesón prensado ligeramente Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco o crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos generales	El queso campesino es una variedad de queso fresco es un requesón prensado ligeramente Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco o crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos específicos	El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura,
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. X 250 gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	184
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	QUESO COSTEÑO
Descripción del producto	QUESO COSTEÑO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 750
Generalidades	La leche de vaca es el ingrediente principal lo que le da al queso un sabor y textura distintivos, El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.La leche se coagula enzimáticamente, se corta, se salpimienta y se prensa para reducir el contenido de la humedad. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos
Requisitos generales	La leche se coagula enzimáticamente, se corta, se salpimienta y se prensa para reducir el contenido de la humedad. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos
Requisitos específicos	La calidad microbiológica debe estar dentro de los parámetros establecidos por la normativa sanitaria se caracteriza por su elaboración artesanal, el uso de leche cruda, bajo contenido de humedad alta salinidad y textura semi dura
Empaque / Rotulado	Empacado al vacío x 1 Kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	185
Código de UNSPSC	50131801
Nombre del producto	QUESO PARA UNTAR, ESPARCIBLE TARRO X 400 GR
Descripción del producto	QUESO PARA UNTAR, ESPARCIBLE TARRO X 400 GR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 2310 de 1986. Resolución 1804 de 1989. NTC 750.
Generalidades	Producto fresco higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco. Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración.
Requisitos generales	
Requisitos específicos	El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competenteEl producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrá 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. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	186
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	QUESO DOBLE CREMA UNID BLOQUE X 2500 GR
Descripción del producto	QUESO DOBLE CREMA UNID BLOQUE X 2500 GR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307
Generalidades	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos generales	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos específicos	Composición del queso crema: Humedad: 40% mínimo y 55% máximo; Grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35% ; El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.
Empaque / Rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	 
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	187
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	QUESO EMMENTAL
Descripción del producto	QUESO EMMENTAL
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Es un queso de pasta prensada cocida, de color amarillo claro a marfil, con agujeros (ojos) característicos. Su sabor es suave y dulce, con notas de nuez, y su textura es elástica. El queso Emmental tiene un contenido de humedad que puede variar, pero generalmente se encuentra en el rango del 38%. Su contenido de grasa es relativamente alto, pudiendo llegar a un 31% de grasa en la materia seca, o 31% en total.Es un queso de pasta prensada cocida, de color amarillo claro de sabor suave y dulce con gusto a nueces. La textura es elástica, con ojos (agujeros). La cantidad de agua de este tipo de queso está en torno al 38%. Su color varía de marfil a amarillo claro o amarillo. Tiene una textura elástica y firme, con la posibilidad de encontrar agujeros de tamaño variable (entre cereza y nuez).
Requisitos generales	Es un queso de pasta prensada cocida, de color amarillo claro de sabor suave y dulce con gusto a nueces. La textura es elástica, con ojos (agujeros). La cantidad de agua de este tipo de queso está en torno al 38%. Su color varía de marfil a amarillo claro o amarillo. Tiene una textura elástica y firme, con la posibilidad de encontrar agujeros de tamaño variable (entre cereza y nuez).
Requisitos específicos	Su sabor es suave, ligeramente dulce y con notas de nuez. Tiene un aroma aromático, ligeramente salado. Los agujeros son una característica distintiva del Emmental, y se forman debido a la liberación de dióxido de carbono durante la maduración. El Emmental aporta energía, con un valor energético de alrededor de 369,80 kcal por 100 gramos.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 18gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	188
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	QUESO GRUYERE
Descripción del producto	QUESO GRUYERE
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	queso semiduro, de pasta compacta y densa, con un color amarillo marfil a amarillo claro. El queso Gruyère es rico en grasa y proteínas, y su contenido de humedad es relativamente bajo. Contenido de sal que contribuye al sabor y a la conservación del queso. El Ph del queso Gruyère se sitúa entre 5,3 y 5,7La acidez de este queso, medida como acidez titulable, contribuye a su sabor característico.Se recomienda verificar la fecha de caducidad, la integridad del empaque y, si es posible, evaluar la apariencia y textura del queso antes de comprarlo. El queso tiene una vida útil, por lo que es importante asegurarse de que la fecha de caducidad aún no ha pasado.
Requisitos generales	Se recomienda verificar la fecha de caducidad, la integridad del empaque y, si es posible, evaluar la apariencia y textura del queso antes de comprarlo. El queso tiene una vida útil, por lo que es importante asegurarse de que la fecha de caducidad aún no ha pasado.
Requisitos específicos	El queso Gruyère tiene un aroma característico que puede variar según su edad. Busque un aroma agradable y fresco. Si es posible, pruebe una pequeña porción de queso para asegurarte de que tenga el sabor que buscas. Si tienes alguna pregunta sobre el queso Gruyère, no dudes en preguntar al vendedor.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 250gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	189
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	QUESO HOLANDES
Descripción del producto	QUESO HOLANDES
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	son quesos semiduros o duros, con una composición rica en grasa y proteínas. Su contenido de humedad suele estar entre el 36% y el 46%, y el Ph oscila entre 5,0 y 5,5. La sal, el Ph y la humedad son factores importantes que influyen en la calidad y estabilidad del queso.Puedes encontrar marcas como Alpina y Colanta en Colombia, que ofrecen productos inspirados en las tradiciones queseras holandesas. Es importante tener en cuenta que la importación de quesos Gouda, por ejemplo, es posible gracias a decretos como el 1165 de 2019 en Colombia. Una vez que hayas identificado los tipos de queso holandés disponibles, puedes elegir el que mejor se adapte a tus preferencias.
Requisitos generales	Puedes encontrar marcas como Alpina y Colanta en Colombia, que ofrecen productos inspirados en las tradiciones queseras holandesas. Es importante tener en cuenta que la importación de quesos Gouda, por ejemplo, es posible gracias a decretos como el 1165 de 2019 en Colombia. Una vez que hayas identificado los tipos de queso holandés disponibles, puedes elegir el que mejor se adapte a tus preferencias.
Requisitos específicos	queso, que tiene una corteza de parafina marrón que protege en su interior, Refrigerado, producto nacional. Asegúrate de que los quesos que compres sean certificados y cumplan con los estándares de calidad de Holanda. Es importante verificar la fecha de vencimiento del queso antes de comprarlo para asegurarte de que esté en buen estado.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 250gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	190
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	QUESO MANCHEGO
Descripción del producto	QUESO MANCHEGO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	PH entre 4.8 y 5.8, un extracto seco mínimo del 55%, una grasa mínima del 50% sobre el extracto seco, proteínas totales mínimas del 30% sobre el extracto seco y un contenido máximo de cloruro sódico del 2.3%. Estas características, junto con su forma cilíndrica y su corteza firme, contribuyen a su sabor característico, que varía desde un ligero ácido a un picante en los más curados.Que cumpla con los requisitos de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Manchego, que incluyen la etiqueta comercial con el nombre "Queso Manchego", la contraetiqueta numerada y la placa de caseína con la información de la DOP. También verifica que la etiqueta incluya la marca comercial, el peso, el lote y la fecha de caducidad.
Requisitos generales	Que cumpla con los requisitos de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Manchego, que incluyen la etiqueta comercial con el nombre "Queso Manchego", la contraetiqueta numerada y la placa de caseína con la información de la DOP. También verifica que la etiqueta incluya la marca comercial, el peso, el lote y la fecha de caducidad.
Requisitos específicos	Debe estar adherida a la etiqueta comercial y ser numerada y seriada por el Consejo Regulador. En piezas pequeñas o cuñas, esta etiqueta puede tener una banda azul o verde en su esquina superior derecha. Se encuentra en la parte trasera del queso y contiene la información de la DOP, un código único y la denominación "D.O.P. QUESO MANCHEGO El logo de la Denominación de Origen Protegida.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 150gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	191
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	QUESO MOZARELLA SIN TAJAR
Descripción del producto	QUESO MOZARELLA SIN TAJAR
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Humedad, grasas, proteínas, sabor y textura. Su humedad es elevada, generalmente entre 52% y 60%. Es un queso semi-graso, con al menos 45% de grasa láctea en base seca. Además, es una buena fuente de proteínas, con un contenido que puede ser seis veces mayor que el de la leche de vaca entera. Su sabor es suave y cremoso, con un aroma láctico. La textura es suave, elástica y ligeramente viscosa.Con una vida útil corta, preferiblemente en agua o salmuera para mantener su humedad. Verifica que sea de color blanco brillante, elástico y suave al tacto. Al cortarlo, debe desprender gotas de leche. Debe ser blanco brillante o blanco amarillento, dependiendo de si es fresca o de mejor calidad. Elástica, suave y homogénea. Al cortar, debe desprender gotas de leche
Requisitos generales	Con una vida útil corta, preferiblemente en agua o salmuera para mantener su humedad. Verifica que sea de color blanco brillante, elástico y suave al tacto. Al cortarlo, debe desprender gotas de leche. Debe ser blanco brillante o blanco amarillento, dependiendo de si es fresca o de mejor calidad. Elástica, suave y homogénea. Al cortar, debe desprender gotas de leche
Requisitos específicos	La mozzarella fresca suele estar en agua o salmuera, lo cual ayuda a mantener su humedad y textura. El envase debe estar en buen estado, sin roturas o abolladuras. Es importante verificar que el producto tenga un registro sanitario vigente, expedido por la autoridad competente. Revisa la etiqueta para asegurarte de que no contiene ingredientes no deseados, como conservantes o aditivos artificiales.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1000gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	192
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	QUESO PARMESANO
Descripción del producto	QUESO PARMESANO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1265:
Generalidades	Queso duro, de pasta prensada cocida, con una textura granulosa y sabor intenso y salado. Su corteza es dura y de color amarillo pálido. Usos comunes: Rallado o en trozos, utilizado en la preparación de pastas, ensaladas y otros platosEntero, fresco, limpio, sin humedad exterior y sin daños visibles. Homogeneidad: Producto homogéneo en tamaño, variedad y madurez. Condiciones de madurez: El grado de madurez debe permitir una conservación adecuada durante el transporte y almacenamiento. Ausencia de defectos: Libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.
Requisitos generales	Entero, fresco, limpio, sin humedad exterior y sin daños visibles. Homogeneidad: Producto homogéneo en tamaño, variedad y madurez. Condiciones de madurez: El grado de madurez debe permitir una conservación adecuada durante el transporte y almacenamiento. Ausencia de defectos: Libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.
Requisitos específicos	Contenido de grasa: Mínimo 32% sobre materia seca. Contenido de humedad: Máximo 32%. Sólidos solubles totales (°Brix): Valores mínimos y máximos según el estado de madurez. Acidez titulable: Máximo 3.23%
Empaque / Rotulado	Utilizar materiales que garanticen la protección del producto y eviten su contaminación, como cajas de madera, cartón o plástico rígido. Capacidad máxima: No se debe exceder la capacidad máxima de 16 kg por unidad de empaque. Diseño: Las cajas deben permitir la aireación del producto sin ocasionarle daño. Bolsa x 250 gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	193
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	QUESO TILSIT
Descripción del producto	QUESO TILSIT
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Queso madurado, semiduro y de textura firme. Su contenido de grasa oscila entre 30% y 60%, y su humedad es máxima del 44%. El contenido de sal se encuentra entre 1,2% y 2%, y la grasa en materia seca es de 45 ± 2%. Blanco amarillento uniforme, que puede variar de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo. Láctico, suave, ligeramente salado, con un sabor característico.Se recomienda verificar su identidad y calidad a través de etiquetas que indiquen el origen y los requisitos de la norma MERCOSUR. También es importante verificar que el queso tenga la textura, color y sabor característicos, y que esté libre de impurezas o sustancias extrañas. Se elabora con leche de vaca, de búfala o una combinación de ambas, y puede ser con o sin corteza, con revestimiento o no. Su color puede variar de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo.
Requisitos generales	Se recomienda verificar su identidad y calidad a través de etiquetas que indiquen el origen y los requisitos de la norma MERCOSUR. También es importante verificar que el queso tenga la textura, color y sabor característicos, y que esté libre de impurezas o sustancias extrañas. Se elabora con leche de vaca, de búfala o una combinación de ambas, y puede ser con o sin corteza, con revestimiento o no. Su color puede variar de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo.
Requisitos específicos	Debe ser firme y cortable, con agujeros irregulares y brillantes. El proceso de maduración dura normalmente tres semanas a 10-16°C. El sabor es suave y cremoso, con un toque a nuez, similar al Havarti o Gouda joven. Tiene una textura suave y flexible, ideal para rebanar.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 125 gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	194
Código de UNSPSC	50401801
Nombre del producto	RAIZ CHINA
Descripción del producto	RAIZ CHINA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Incluyen propiedades físicas como su tamaño, forma y color, así como propiedades químicas como su composición nutricional y compuestos bioactivos. La raíz china es una planta trepadora con hojas caducas, que puede alcanzar hasta 4.5 metros de altura. En cuanto a su composición, la raíz china contiene proteínas, carbohidratos y una pequeña cantidad de grasas. Además, se ha identificado una variedad de compuestos bioactivos, como los ácidos salvianólicos A y B, que se cree que tienen propiedades antioxidantes y podrían ser útiles para la celiaquía.Busca un color verde claro y uniforme. Asegúrate de que no tenga un olor extraño. Verifica que las raíces no estén demasiado tiernas o demasiado duras. raíz china, Brote de soja verde es una germinación de la soja verde o judía, limpio, fresco, crocante.
Requisitos generales	Busca un color verde claro y uniforme. Asegúrate de que no tenga un olor extraño. Verifica que las raíces no estén demasiado tiernas o demasiado duras. raíz china, Brote de soja verde es una germinación de la soja verde o judía, limpio, fresco, crocante.
Requisitos específicos	Es común encontrarla en formato de bandeja o en granel, especialmente en tiendas especializadas en productos asiáticos. verificar que el producto cumpla con los estándares de calidad y seguridad alimentaria. Si el producto es orgánico o sigue algún protocolo de producción especial, verifica que cuente con las certificaciones correspondientes.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 250gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	195
Código de UNSPSC	50401922
Nombre del producto	REMOLACHA
Descripción del producto	REMOLACHA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	es rica en agua (aproximadamente 88% en cruda), carbohidratos (10%), proteínas (2%) y una pequeña cantidad de grasas (menos de 1%). Además, contiene compuestos bioactivos como polifenoles y antocianinas, que le dan su color y propiedades antioxidantes. La remolacha también contiene minerales como el potasio y el manganeso. La remolacha cruda se compone principalmente de agua (88%), carbohidratos (10%), proteínas (2%) y una pequeña cantidad de grasa (menos de 1%).ser redondos, lisos, firmes y de color rojo intenso. Es recomendable elegir remolachas en manojos, con hojas verdes que indiquen frescura y juventud. Evita remolachas alargadas, con piel escamosa o que presenten manchas, magulladuras o golpes. Busca remolachas redondas, lisas y firmes al tacto.
Requisitos generales	ser redondos, lisos, firmes y de color rojo intenso. Es recomendable elegir remolachas en manojos, con hojas verdes que indiquen frescura y juventud. Evita remolachas alargadas, con piel escamosa o que presenten manchas, magulladuras o golpes. Busca remolachas redondas, lisas y firmes al tacto.
Requisitos específicos	El color rojo intenso indica frescura y buen estado En remolachas en manojo, las hojas verdes son un buen indicador de frescura y juventud. Si quieres usar las hojas, asegúrate de que estén tiernas. Remolachas alargadas, de piel escamosa, con manchas, magulladuras o golpes. Las remolachas deben ser carnosas y pesadas para su tamaño.
Empaque / Rotulado	Al granel x Kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	196
Código de UNSPSC	50402304
Nombre del producto	REPOLLO BLANCO
Descripción del producto	REPOLLO BLANCO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	es rico en agua, carbohidratos, proteínas y fibra. También es una buena fuente de vitaminas como la C y A, y minerales como el potasio, calcio y selenio. Su contenido de agua es alto, alrededor del 80%, lo que lo hace refrescante y fácil de digerir. El repollo tiene un sabor fuerte y ligeramente dulce. Su color es verde pálido a blanco.Repollo (blanco) de tamaño uniforme color blanco verdoso, de consistencia firme en sus hojas, Optimo de madurez y sanidad bajo contenido de carbohidratos (aproximadamente 4.1 g por 100 g), buenas cantidades de vitamina C (aproximadamente 47 mg por 100 g) y minerales como calcio y potasio. Además, es una fuente de fibra y contiene cantidades considerables de vitamina A y B9.
Requisitos generales	Repollo (blanco) de tamaño uniforme color blanco verdoso, de consistencia firme en sus hojas, Optimo de madurez y sanidad bajo contenido de carbohidratos (aproximadamente 4.1 g por 100 g), buenas cantidades de vitamina C (aproximadamente 47 mg por 100 g) y minerales como calcio y potasio. Además, es una fuente de fibra y contiene cantidades considerables de vitamina A y B9.
Requisitos específicos	El repollo blanco está compuesto en gran medida por agua, lo que contribuye a su textura crujiente y su bajo contenido calórico. El repollo blanco tiene un bajo contenido de carbohidratos, principalmente en forma de glucosa, fructosa y sacarosa. El repollo blanco tiene un bajo contenido de carbohidratos, principalmente en forma de glucosa, fructosa y sacarosa.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x Kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	197
Código de UNSPSC	50401922
Nombre del producto	REPOLLO MORADO
Descripción del producto	REPOLLO MORADO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Su principal componente es agua (91%), seguido de carbohidratos (5%), proteínas (2.6%) y lípidos (1%). También contiene una variedad de minerales, vitaminas y compuestos bioactivos, incluyendo antioxidantes como las antocianinas.Busca aquellos con cabezas firmes, pesadas para su tamaño y con hojas compactas y brillantes. Evita aquellos que estén marchitos, con manchas, decoloración o con el núcleo seco o leñoso. El repollo morado debe ser firme y pesado para su tamaño, indicando que está bien hidratado y fresco.
Requisitos generales	Busca aquellos con cabezas firmes, pesadas para su tamaño y con hojas compactas y brillantes. Evita aquellos que estén marchitos, con manchas, decoloración o con el núcleo seco o leñoso. El repollo morado debe ser firme y pesado para su tamaño, indicando que está bien hidratado y fresco.
Requisitos específicos	Las hojas deben estar apretadas y brillantes, sin signos de marchitez o decoloración. Evita repollos morados con manchas, zonas blandas o el núcleo seco o leñoso. Evita repollos morados con manchas, zonas blandas o el núcleo seco o leñoso. El repollo morado debe tener un color morado intenso y uniforme.
Empaque / Rotulado	Al granel x 1kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	198
Código de UNSPSC	50171548
Nombre del producto	ROMERO (CONDIMENTO ELABORADO)
Descripción del producto	ROMERO (CONDIMENTO ELABORADO)
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Debe cumplir con lo establecido en: NTC 4423, código CAC/RCP 421995, Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen.
Generalidades	En la legislación colombiana son ingredientes de uso permitido, no hay cantidades máximas permitidas, pero se deben tener en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM) y las exigencias del consumidor. Las especias son, generalmente, partes secas de algunas plantas. Algunas provienen de los tallos (canela), otras de las hojas (laurel), de las semillas (pimienta y comino), de la flor (el clavo de olor), etc.Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos específicos	Debe cumplir con lo establecido en: NTC 4423, código CAC/RCP 421995, Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El condimento puede estar compuesto por: polifosfatos, anti humectantes, ascorbatos, especias de plantas aromáticas y de uso culinario SOBRE X 20 GRAMOS
Empaque / Rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Sobre x 20 gramos
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

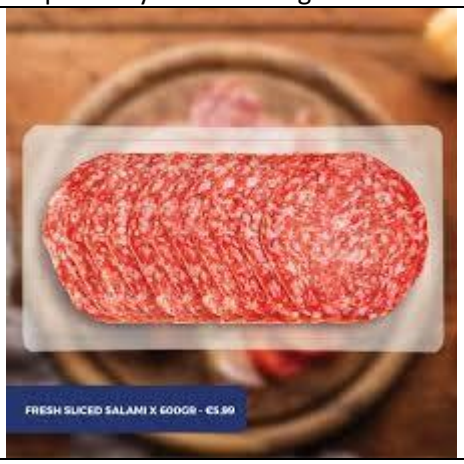
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	199
Código de UNSPSC	50171551
Nombre del producto	SAL
Descripción del producto	SAL
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 911
Generalidades	Nombre del producto: Sal (cloruro de sodio - NaCl) Nombre común: Sal de mesa, sal refinada o sal marina Uso principal: Condimento, conservación de alimentos y uso industrial alimentario Forma física: Cristales blancos finos Origen: Natural (evaporación de salmueras, minería de roca salina o evaporación solar)Color: Blanco uniforme, sin coloraciones anormales. Olor y sabor: Característicos, sin olores o sabores extraños. Solubilidad: Soluble en agua, sin residuos visibles. Ausencia de contaminantes: Libre de insectos, materiales extraños, metales pesados, impurezas y microorganismos patógenos.
Requisitos generales	Color: Blanco uniforme, sin coloraciones anormales. Olor y sabor: Característicos, sin olores o sabores extraños. Solubilidad: Soluble en agua, sin residuos visibles. Ausencia de contaminantes: Libre de insectos, materiales extraños, metales pesados, impurezas y microorganismos patógenos.
Requisitos específicos	
Empaque / Rotulado	El empaque debe ser hermético, resistente a la humedad y proteger contra la contaminación. Formatos comunes: Bolsas de
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	200
Código de UNSPSC	50171551
Nombre del producto	SAL GRUESA
Descripción del producto	SAL GRUESA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Se caracteriza por ser un sólido cristalino, blanco o ligeramente amarillento, inodoro y soluble en agua. Su tamaño de grano es mayor que el de la sal fina, y puede ser utilizada en diversas aplicaciones, desde la cocina hasta la industria. Principalmente cloruro de sodio (NaCl), pero puede contener pequeñas cantidades de otros minerales como magnesio, calcio, yodo y sulfatos.Sólido, cristalino, en forma de granos gruesos. Blanco o ligeramente amarillento. Soluble en agua, formando una solución salina. La densidad de la sal gruesa es de aproximadamente 2,16 g/cm³. El punto de fusión del cloruro de sodio es de 801 °C. x kilo
Requisitos generales	Sólido, cristalino, en forma de granos gruesos. Blanco o ligeramente amarillento. Soluble en agua, formando una solución salina. La densidad de la sal gruesa es de aproximadamente 2,16 g/cm³. El punto de fusión del cloruro de sodio es de 801 °C. x kilo
Requisitos específicos	Calidad para la sal gruesa suelen incluir límites para la humedad, los sólidos insolubles, las sales solubles (expresadas como cloruros) y los sulfatos. tamaño de cristal, que suele ser mayor que la sal fina. Su composición química principal es cloruro de sodio (NaCl), con presencia de otros minerales y trazas de humedad. bolsa x kilo
Empaque / Rotulado	Bolsa x 1 Kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	201
Código de UNSPSC	50112009
Nombre del producto	SALAMI
Descripción del producto	SALAMI
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Se caracteriza por su alto contenido de grasa (principalmente saturada y monoinsaturada), bajo contenido de agua y alto contenido de sal, lo que contribuye a su conservación y sabor. También contiene proteínas, vitaminas del grupo B y mineralesEl componente mayoritario, con predominio de grasas saturadas y monoinsaturadas, lo que influye en su sabor y texturase debe asegurar que provenga de un establecimiento autorizado y que cumpla con los requisitos sanitarios y de inocuidad. Además, se debe verificar la información del etiquetado, que incluya nombre del producto, grado de calidad, cantidad, peso neto y norma de referencia
Requisitos generales	se debe asegurar que provenga de un establecimiento autorizado y que cumpla con los requisitos sanitarios y de inocuidad. Además, se debe verificar la información del etiquetado, que incluya nombre del producto, grado de calidad, cantidad, peso neto y norma de referencia
Requisitos específicos	El salami debe cumplir con los estándares de inocuidad, incluyendo la gestión de riesgos microbiológicos y químicos, según la Resolución 4282 de 2007. El salami debe mantenerse a una temperatura adecuada para garantizar su frescura y seguridad, según la norma NTC1325.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 80gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	202
Código de UNSPSC	50112009
Nombre del producto	SALCHICHA
Descripción del producto	SALCHICHA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	contenido de humedad, grasa, proteína, carbohidratos, minerales y pH, así como características sensoriales como textura y color las salchichas contienen carne (generalmente de cerdo, res o aves), grasa, proteínas no cárnicas, rellenos como almidón o pan rallado, sal, especias y otros condimentos.los requisitos generales se enfocan en la calidad del producto, el etiquetado adecuado y la seguridad alimentaria. Se debe asegurar que las salchichas estén debidamente etiquetadas con información como el tipo de carne utilizada, el contenido de grasa, fecha de vencimiento y datos del fabricante. Además, se debe verificar que el establecimiento cuente con los protocolos de refrigeración y conservación necesarios para mantener la cadena de frío. paq x 6 unidades
Requisitos generales	los requisitos generales se enfocan en la calidad del producto, el etiquetado adecuado y la seguridad alimentaria. Se debe asegurar que las salchichas estén debidamente etiquetadas con información como el tipo de carne utilizada, el contenido de grasa, fecha de vencimiento y datos del fabricante. Además, se debe verificar que el establecimiento cuente con los protocolos de refrigeración y conservación necesarios para mantener la cadena de frío. paq x 6 unidades
Requisitos específicos	La etiqueta debe indicar el tipo de carne utilizada Debe incluir la información sobre el contenido de grasa, proteínas y aditivos. Se debe indicar la fecha de vencimiento y el número de lote. La etiqueta debe incluir los datos del fabricante o comercializador. Paquete x 6 unidades tipo perro de +- 240 grs
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 240gr MIN X 6 UNIDADES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	203
Código de UNSPSC	50121537
Nombre del producto	SALMON
Descripción del producto	SALMON
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	El filete de róbalo: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez el róbalo o robalo o lubina (Dicentrarchus labrax), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración.El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos generales	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos específicos	Salmon debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	204
Código de UNSPSC	50171830
Nombre del producto	SALSA DE OSTRAS
Descripción del producto	SALSA DE OSTRAS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Es una salsa espesa, brillante y de color marrón, con una consistencia almibarada. Generalmente es baja en grasas y calorías, rica en calcio, y contiene proteínas, hierro y vitaminas y minerales esenciales. Además, es una fuente de sabor umami y tiene un sabor salado y salobre De color marrón, espesa y con una consistencia almibarada o brillanteSe debe tener en cuenta la calidad, el precio, la marca y el origen. También es importante verificar la información nutricional y la lista de ingredientes para asegurarse de que sean adecuados para tus necesidades.Busca marcas reconocidas y de buena reputación, que ofrezcan una salsa de ostras con un sabor auténtico y bien equilibrado.
Requisitos generales	Se debe tener en cuenta la calidad, el precio, la marca y el origen. También es importante verificar la información nutricional y la lista de ingredientes para asegurarse de que sean adecuados para tus necesidades.Busca marcas reconocidas y de buena reputación, que ofrezcan una salsa de ostras con un sabor auténtico y bien equilibrado.
Requisitos específicos	Verifica la información nutricional, especialmente si estás siguiendo una dieta específica o tienes alguna restricción alimentaria. lista de ingredientes para asegurarte de que no contenga ingredientes que no quieras consumir, como aditivos o conservantes. Después de abrir, la salsa de ostras debe refrigerarse para mantener su frescura y sabor.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 250 gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	205
Código de UNSPSC	50171831
Nombre del producto	SALSA DE TOMATE
Descripción del producto	SALSA DE TOMATE
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 921:2008
Generalidades	Resolución 15790 de 1984 - NTC 921. Decreto 3075 de 1997Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.
Requisitos generales	Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.
Requisitos específicos	La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, (Grado A o C de Munsell) no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones naturales o modificados. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas).
Empaque / Rotulado	EMPAQUE x 1 galon
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	206
Código de UNSPSC	50171830
Nombre del producto	SALSA INGLESA
Descripción del producto	SALSA INGLESA
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409 – Industrias Alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que
Generalidades	Es un condimento líquido fermentado usado como saborizante de salsas (sobre todo en la cocina inglesa). Se elabora a base de vinagre, melaza o azúcar, jarabe de maíz, agua, chilli, salsa soja, proteína de soya, pimentón, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, sal, clavo de olor y ajo. Se considera un reforzador del sabor empleado en diversos platos.Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe cumplir con las condiciones organolepticas, microbiologicas y físico químicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%.
Requisitos generales	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe cumplir con las condiciones organolepticas, microbiologicas y físico químicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409.
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC5121 y NTC 5122. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	207
Código de UNSPSC	50171830
Nombre del producto	SALSA NEGRA
Descripción del producto	SALSA NEGRA
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409 – Industrias Alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que
Generalidades	Es un condimento líquido fermentado usado como saborizante de salsas (sobre todo en la cocina inglesa). Se elabora a base de vinagre, melaza o azúcar, jarabe de maíz, agua, chilli, salsa soja, proteína de soya, pimentón, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, sal, clavo de olor y ajo. Se considera un reforzador del sabor empleado en diversos platos.Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe cumplir con las condiciones organolepticas, microbiologicas y físico químicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%.
Requisitos generales	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe cumplir con las condiciones organolepticas, microbiologicas y físico químicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409.
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC5121 y NTC 5122. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	208
Código de UNSPSC	50172001
Nombre del producto	SALSA DE SOYA
Descripción del producto	SALSA DE SOYA
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	Bienes y servicios de características técnicas uniformes y demás activos que sean negociables a través de una bolsa de bienes y productos agropecuarios, agroindustriales en virtud de las normas que regulan la contratación de entidades estatales. Norma Téc
Generalidades	La salsa soya es un condimento producido al fermentar semillas de soya con los hongos Aspergyllus Orizae o Aspergillus Sojae.Ingredientes: agua, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz), contiene gluten de maíz. Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, Fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe Cumplir con las condiciones organolépticas, microbiológicas y físico químicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%.
Requisitos generales	Ingredientes: agua, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz), contiene gluten de maíz. Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, Fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe Cumplir con las condiciones organolépticas, microbiológicas y físico químicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409.
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC5121 y NTC 5122. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	209
Código de UNSPSC	50171830
Nombre del producto	SALSA DE TABASCO
Descripción del producto	SALSA DE TABASCO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 4305
Generalidades	Salsa picante líquida elaborada a base de chiles rojos fermentados, vinagre y sal. Se caracteriza por su sabor intenso y picante. Usos comunes: Acompañamiento para carnes, mariscos, sopas, ensaladas y otros alimentos que requieran un toque picante.Estado del producto: Líquido homogéneo, sin separación de fases. Color: Rojo brillante, sin decoloraciones ni presencia de mohos. Olor y sabor: Característicos del chile fermentado, sin olores extraños ni sabores rancios. Ausencia de contaminantes: Libre de metales pesados, residuos de plaguicidas y microorganismos patógenos.
Requisitos generales	Estado del producto: Líquido homogéneo, sin separación de fases. Color: Rojo brillante, sin decoloraciones ni presencia de mohos. Olor y sabor: Característicos del chile fermentado, sin olores extraños ni sabores rancios. Ausencia de contaminantes: Libre de metales pesados, residuos de plaguicidas y microorganismos patógenos.
Requisitos específicos	De acuerdo con la concentración deseada de picante y vinagre. pH: Generalmente entre 3.0 y 4.0, para garantizar la estabilidad microbiológica. Conservantes permitidos: Benzoato de sodio y sorbato de potasio, en concentraciones permitidas por la legislación vigente.
Empaque / Rotulado	Vidrio, plástico PET o HDPE, que sean atóxicos y aptos para contacto con alimentos. Cierre: Hermético, que impida la contaminación y pérdida de calidad del producto. Capacidad: Comúnmente en presentaciones de 60 ml,

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	210
Código de UNSPSC	50121537
Nombre del producto	SIERRA
Descripción del producto	SIERRA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Sierra es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez el róbalo o robalo o lubina (Dicentrarchus labrax), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración.El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos generales	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos específicos	El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	 Imagen ilustrativa, no incluye accesorios.
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	211
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	SOBREBARRIGA
Descripción del producto	SOBREBARRIGA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humanoEn la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de segunda en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de segunda en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de esta.
Empaque / Rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	212
Código de UNSPSC	50111514
Nombre del producto	TOCINETA AHUMADA
Descripción del producto	TOCINETA AHUMADA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. NTC 1325
Generalidades	Derivado cárnico procesado, curado, ahumado o no, cocido, no embutido, elaborado con el costillar deshuesado del cerdo, con la adición de sustancias de uso permitido y sometido a tratamiento térmico. Se podrán emplear otras especies autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada.La materia prima utilizada debe cumplir con los requisitos sanitarios exigidos Resolución 4282 de 2007 o la normatividad sanitaria vigente según la especie. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado.
Requisitos generales	La materia prima utilizada debe cumplir con los requisitos sanitarios exigidos Resolución 4282 de 2007 o la normatividad sanitaria vigente según la especie. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado.
Requisitos específicos	Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la resolución 2906 de2007 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325 x 400 gramos
Empaque / Rotulado	El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo, al vacío y resistente, de tal manera que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización. En el rotulo se debe especificar para el caso de los derivados cárnicos crudos (precocidos), la leyenda: “este producto debe consumirse bien cocido” o equivalente. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. X 4oo gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	213
Código de UNSPSC	50111514
Nombre del producto	TOCINO CARNUDO
Descripción del producto	TOCINO CARNUDO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007, Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos específicos	En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas Establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada.
Empaque / Rotulado	Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	214
Código de UNSPSC	50406507
Nombre del producto	TOMATE PINTON BOLSA X KILO
Descripción del producto	TOMATE PINTON BOLSA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1.
Generalidades	Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más comúnCaracterísticas organolépticas del tomate: • Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: dulces y agridulces. • Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.
Requisitos generales	Características organolépticas del tomate: • Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: dulces y agridulces. • Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.
Requisitos específicos	El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1. 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 material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	215
Código de UNSPSC	50406507
Nombre del producto	TOMATES VERDES BOLSA X KILO
Descripción del producto	TOMATES VERDES BOLSA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1.
Generalidades	Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más comúnCaracterísticas organolépticas del tomate: • Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: dulces y agridulces. • Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.
Requisitos generales	Características organolépticas del tomate: • Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: dulces y agridulces. • Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.
Requisitos específicos	El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1. 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 material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	216
Código de UNSPSC	50171548
Nombre del producto	TOMILLO (CONDIMENTO ELABORADO)
Descripción del producto	TOMILLO (CONDIMENTO ELABORADO)
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Codex Alimentarius. CAC/RCP 421995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, ad
Generalidades	En la legislación colombiana son ingredientes de uso permitido, no hay cantidades máximas permitidas, pero se deben tener en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM) y las exigencias del consumidor. Las especias son, generalmente, partes secas de algunas plantas. Algunas provienen de los tallos (canela), otras de las hojas (laurel), de las semillas (pimienta y comino), de la flor (el clavo de olor),Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos específicos	Debe cumplir con lo establecido en: NTC 4423, código CAC/RCP 421995, Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El condimento puede estar compuesto por: polifosfatos, antihumectantes, ascorbatos, especias de plantas aromáticas y de uso culinario, como, por ejemplo: cebolla, paprika, laurel, tomillo, orégano, pimienta, ajo, jengibre, clavo de olor, canela, perejil, nuez moscada, albahaca, entre otras.
Empaque / Rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rotulado debe indicar como mínimo: fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda,

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	217
Código de UNSPSC	50202206
Nombre del producto	TRIPLE SEC
Descripción del producto	TRIPLE SEC
Unidad de medida	GAR - Botella
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Triple seco es un licor sin color, con sabor a naranja, que se obtiene mediante la triple destilación de cáscaras de naranja. Su graduación alcohólica suele estar entre el 20% y el 40%. Se caracteriza por su aroma cítrico y sabor a naranja, siendo utilizado principalmente en la elaboración de cócteles. Incoloro o ligeramente dorado. Predominan notas cítricas, especialmente a naranja, con posibles notas de otros cítricos o flores.Sabor a naranja intenso, con un final ligeramente fresco y cítrico. Entre 20% y 40%. Los de mejor calidad suelen tener entre 38% y 42%. Se basa en un aguardiente neutro (generalmente de remolacha), en el que se macera la cáscara de naranja. El licor es cristalino, pero puede volverse ligeramente opaco en contacto con hielo.
Requisitos generales	Sabor a naranja intenso, con un final ligeramente fresco y cítrico. Entre 20% y 40%. Los de mejor calidad suelen tener entre 38% y 42%. Se basa en un aguardiente neutro (generalmente de remolacha), en el que se macera la cáscara de naranja. El licor es cristalino, pero puede volverse ligeramente opaco en contacto con hielo.
Requisitos específicos	Algunos productos como el Convier Triple Sec tienen una mayor viscosidad que otros, lo que se traduce en un mejor comportamiento en hielo. Aunque el nombre "triple sec" implica que es seco, algunos triple secos pueden contener una cantidad pequeña de azúcares para equilibrar el sabor. El término "triple sec" se refiere a una categoría de licores y no a una marca específica. El Cointreau es uno de los triple secos más conocidos y utilizados en coctelería.
Empaque / Rotulado	Botella x 750 ml
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	218
Código de UNSPSC	50121537
Nombre del producto	TRUCHA ENTERA
Descripción del producto	TRUCHA ENTERA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	El filete de trucha: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de la trucha (Oncorhynchus mykiss), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, y ser sometidos a refrigeración. Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae; se usan específicamente para peces de tres géneros de dicha subfamilia: Salmo, que incluye las especies Salvelinus.El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Características organolépticas del filete de trucha. • Color: rosada, color del filete • Sabor: característico de la variedad • Olor: Característico a carne de pescado fresco. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse.
Requisitos generales	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Características organolépticas del filete de trucha. • Color: rosada, color del filete • Sabor: característico de la variedad • Olor: Característico a carne de pescado fresco. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse.
Requisitos específicos	El filete de trucha debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	219
Código de UNSPSC	50303604
Nombre del producto	UCHUVA
Descripción del producto	UCHUVA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 4580
Generalidades	Fruto pequeño, redondeado, envuelto en un capacho (cápsula membranosa) que lo protege. Su color varía del verde al amarillo-anaranjado según el grado de madurez. Usos comunes: Consumo en fresco, jugos, mermeladas, postres, ensaladas y como ingrediente en la industria alimentaria.Entero, fresco, limpio, sin humedad exterior anormal y sin pedúnculo superior a 25 mm. Forma y tamaño: Esférico, con calibre determinado por el diámetro ecuatorial del fruto. Color: Homogéneo, dependiendo del estado de madurez (verde a amarillo-anaranjado). Apariencia: Corteza lisa y brillante, consistencia
Requisitos generales	Entero, fresco, limpio, sin humedad exterior anormal y sin pedúnculo superior a 25 mm. Forma y tamaño: Esférico, con calibre determinado por el diámetro ecuatorial del fruto. Color: Homogéneo, dependiendo del estado de madurez (verde a amarillo-anaranjado). Apariencia: Corteza lisa y brillante, consistencia
Requisitos específicos	Frutos sin defectos que demeriten la calidad. Frutos con defectos leves permitidos que no afectan la calidad. Frutos con defectos más evidentes, pero que cumplen con los requisitos mínimos de calidad.
Empaque / Rotulado	Plástico perforado, canastillas plásticas, bandejas de cartón o plástico, que no alteren la calidad del producto. Capacidad: Unidades de 250 g Diseño: Los empaques deben permitir la aireación del producto sin ocasionarle daño.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	220
Código de UNSPSC	50323506
Nombre del producto	UVAS PASAS EN BOLSA
Descripción del producto	UVAS PASAS EN BOLSA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1291
Generalidades	uvas pasa (también llamada guindón) es una ciruela (Prunus domestica L.), o parte de la misma, desecada, deshidratada o pasa, a la cual se ha removido parcialmente o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales.Características de la organoléptica uva pasa: • Color: negro azulado. • Sabor: dulce característico de la ciruela pasa. Olor: propio de la fruta. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Requisitos generales	Características de la organoléptica uva pasa: • Color: negro azulado. • Sabor: dulce característico de la ciruela pasa. Olor: propio de la fruta. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Requisitos específicos	Uva pasa debe contener un 30% máximo de humedad. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque / Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	221
Código de UNSPSC	50303604
Nombre del producto	UVAS ROJAS BOLSA
Descripción del producto	UVAS ROJAS BOLSA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Las uvas provienen de la especie Vitis vinifera, son los frutos pertenecientes pertenece a la familia de las Vitáceas. Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.Características de la organoléptica uva: • Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. • Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos generales	Características de la organoléptica uva: • Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. • Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos específicos	La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque / Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	222
Código de UNSPSC	50303604
Nombre del producto	UVAS VERDES BOLSA
Descripción del producto	UVAS VERDES BOLSA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Las uvas provienen de la especie Vitis vinifera, son los frutos pertenecientes pertenece a la familia de las Vitáceas. Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.Características de la organoléptica uva: • Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. • Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos generales	Características de la organoléptica uva: • Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. • Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos específicos	La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque / Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	223
Código de UNSPSC	50171707
Nombre del producto	VINAGRE BLANCO
Descripción del producto	VINAGRE BLANCO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Vinagre: Producto de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azúcares o sustancias amiláceas. Según la materia prima originaria se establece la siguiente clasificación: • Vinagre de vino: producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino. • Vinagre de frutas: producto obtenido a partir de frutas o bayas. • Vinagre de sidra: producto obtenido a partir de la sidra o sus piquetas. • Vinagre de alcohol: producto obtenido por la fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola.Vinagre de alcohol: producto obtenido por la fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola. • Vinagre de cereales: producto obtenido sin destilación intermedia por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética, de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares.
Requisitos generales	Vinagre de alcohol: producto obtenido por la fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola. • Vinagre de cereales: producto obtenido sin destilación intermedia por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética, de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares.
Requisitos específicos	Empacar o envasar en material grado alimenticio, inerte, resistente y hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto
Empaque / Rotulado	El vinagre, se deben empacar o envasar en material grado alimenticio, inerte, resistente y hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	224
Código de UNSPSC	50171707
Nombre del producto	MIRIN (VINAGRE DE ARROZ)
Descripción del producto	MIRIN (VINAGRE DE ARROZ)
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Su acidez es suave y dulzona, con un contenido de ácido acético típicamente entre 3% y 5%. Su color puede variar desde un blanco casi transparente hasta un dorado pálido. En Colombia, este vinagre se utiliza en la cocina, especialmente en platos asiáticos, para dar un toque ácido y suave.Algunas variedades más económicas pueden incluir azúcar, sal, vinagre, glutamato monosódico o alcohol añadidos. El vinagre de arroz se caracteriza por ser líquido, transparente y ácido, con un sabor suave y ligeramente dulce.
Requisitos generales	Algunas variedades más económicas pueden incluir azúcar, sal, vinagre, glutamato monosódico o alcohol añadidos. El vinagre de arroz se caracteriza por ser líquido, transparente y ácido, con un sabor suave y ligeramente dulce.
Requisitos específicos	asegúrate de buscar un líquido ácido y transparente, con sabor suave y ligeramente dulce, obtenido por fermentación de arroz. El vinagre de arroz es un ingrediente común en la cocina asiática y puede ser utilizado en aderezos, marinadas o para preparar arroz de sushi.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 400ml
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	225
Código de UNSPSC	73131501
Nombre del producto	VINO BLANCO PARA COCINA
Descripción del producto	VINO BLANCO PARA COCINA
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 1245. – Bebidas Alcoholicas. Vino. Definiciones y clasificación. Norma Técnica Colombiana NTC 1244 – Bebidas Alcoholicas. Vino de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 1588 – Vinos espu
Generalidades	Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. ¿Vino blanco es un vino elaborado con uvas blancas o tintas? en el caso de estas últimas, se separa inmediatamente el mosto del hollejo para que no se tiña de color. La fermentación de los blancos se hace sólo con el mosto, libre de hollejos y semillas. Aunque existen vinos blancos con crianza, no suelen añejarse. El vino blanco puede ser seco o dulce.El vino blanco debe ser un líquido transparente, brillante, de amarillo verdoso pálido a dorado intenso. El color del vino depende de su edad; entre más joven, más pálido y entre más añejo, encontraremos colores dorados.
Requisitos generales	El vino blanco debe ser un líquido transparente, brillante, de amarillo verdoso pálido a dorado intenso. El color del vino depende de su edad; entre más joven, más pálido y entre más añejo, encontraremos colores dorados.
Requisitos específicos	Grado Alcoholimétrico: Mínimo 6°. El vino blanco generalmente proviene de las siguientes cepas: Chardonnay Chenin Gewurztraminer Champagne Grecánico Dorato Moscatel Moscato Pedro Ximénez Pinot Gris Riesling Sauvignon Blanc Semillón Tocai Friulano Torrontés Ugni. CAJA X 1 LITRO
Empaque / Rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	226
Código de UNSPSC	73131501
Nombre del producto	VINO TINTO PARA COCINA
Descripción del producto	VINO TINTO PARA COCINA
Unidad de medida	L - Litro
Calidad	NTC 708
Generalidades	El vino tinto seco es una bebida alcohólica obtenida por la fermentación completa del mosto de uvas maduras. Se caracteriza por tener un contenido muy bajo de azúcar residual (<4 g/L), lo que le confiere un sabor más ácido o tánico, dependiendo del tipo de uva y método de vinificación. Puede ser tinto, blanco o rosado.Producto fermentado exclusivamente a partir de uvas frescas. Libre de azúcares añadidos (excepto los naturales del mosto). Sin presencia de sustancias prohibidas o adulterantes. Libre de olores o sabores extraños. No debe presentar turbidez o sedimentos (salvo en vinos no filtrados, lo cual debe declararse).
Requisitos generales	Producto fermentado exclusivamente a partir de uvas frescas. Libre de azúcares añadidos (excepto los naturales del mosto). Sin presencia de sustancias prohibidas o adulterantes. Libre de olores o sabores extraños. No debe presentar turbidez o sedimentos (salvo en vinos no filtrados, lo cual debe declararse).
Requisitos específicos	Parámetro Requisito Alcohol (% vol.) 8.5% – 15% (dependiendo del tipo y región) Azúcares residuales Máximo 4 g/L para considerarse "seco" Acidez total 4.5 – 7.5 g/L (como ácido tartárico) Dióxido de azufre (SO_2) Máximo 150 mg/L (vino tinto), 200 mg/L (blanco/rosado)
Empaque / Rotulado	Botellas de vidrio oscuro (tinto) o claro(blanco/rosado). Tapón de corcho, rosca o sintético. Presentaciones CAJA X 1 L. Alternativas: Bag-in-box, latas (para vinos jóvenes).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

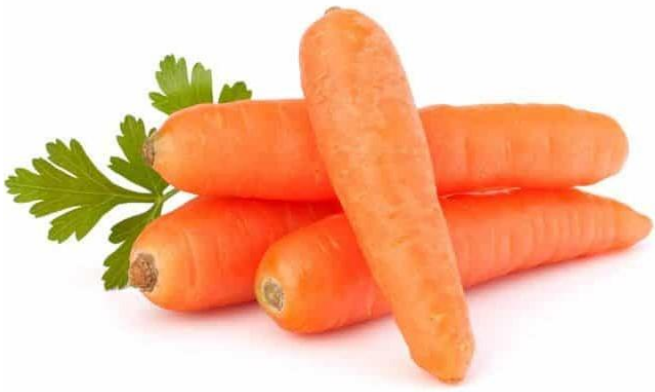
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	227
Código de UNSPSC	50407070
Nombre del producto	YUCA BOLSA X KILO
Descripción del producto	YUCA BOLSA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1255
Generalidades	Raíz tuberculosa proveniente de (Manihot esculenta, Crantz M.) denominado como mandioca, casava o casabe es un (arbusto) perenne euforbiácea. En su composición presenta elementos cianogénicos haciéndola inutilizable y venenosa por lo cual requiere una prolongada cocción, necesaria además para reducir la rigidez de la pulpa.La yuca debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la variedad. Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. • Forma: la raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga. • Tamaño: longitud aproximada de un metro de largo y 10 cm de diámetro. • Consistencia: cáscara dura y leñosa, e incomestible. • La pulpa: es firme e incluso dura antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas. • Color de la pulpa: blanco o amarillento según variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos generales	La yuca debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la variedad. Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. • Forma: la raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga. • Tamaño: longitud aproximada de un metro de largo y 10 cm de diámetro. • Consistencia: cáscara dura y leñosa, e incomestible. • La pulpa: es firme e incluso dura antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas. • Color de la pulpa: blanco o amarillento según variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos específicos	100 gr de yuca contiene: • Hidratos de carbono (g): 26,9 g • Grasas (g): 0,4 g • Defectos máximos permitidos: 10%. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 1255.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	228
Código de UNSPSC	50402501
Nombre del producto	ZANAHORIA FRESCA X KILO
Descripción del producto	ZANAHORIA FRESCA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1226
Generalidades	Zanahoria nombre científico (Daucus carota) subespecie sativus, pertenece a la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas. Entre las hortalizas, pertenece al grupo de las verduras.La zanahoria debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color naranja característico. Las zanahorias deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación
Requisitos generales	La zanahoria debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color naranja característico. Las zanahorias deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación
Requisitos específicos	Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1226. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud.
Empaque / Rotulado	Al granel x kilo. El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 de 2007. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	229
Código de UNSPSC	50406329
Nombre del producto	ZUCHINNI AMARILLO
Descripción del producto	ZUCHINNI AMARILLO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Se caracteriza por ser una fuente importante de agua, vitaminas y minerales, con bajo contenido calórico. Sus características fisicoquímicas incluyen una alta proporción de humedad, lo que le otorga una textura suave y fácil digestión. Además, contiene vitaminas como la C y del grupo B, así como minerales como potasio, magnesio y fósforo.Busca ejemplares firmes, con la piel de color verde brillante y sin manchas marrones u oscuras que puedan indicar pudrición. El zucchini debe sentirse gomoso y lo menos flexible posible. También, se recomienda verificar que los zucchini no hayan sido refrigerados antes de ser comprados.
Requisitos generales	Busca ejemplares firmes, con la piel de color verde brillante y sin manchas marrones u oscuras que puedan indicar pudrición. El zucchini debe sentirse gomoso y lo menos flexible posible. También, se recomienda verificar que los zucchini no hayan sido refrigerados antes de ser comprados.
Requisitos específicos	El zucchini debe estar firme al tacto y tener un color verde brillante, sin manchas ni decoloraciones. La piel debe ser gomosa y no demasiado flexible. Evita zucchini con manchas marrones u oscuras, ya que pueden ser signos de pudrición Presta atención a si los zucchini han sido refrigerados, ya que pueden perder calidad más rápidamente.
Empaque / Rotulado	Al granel x 1Kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	230
Código de UNSPSC	50406329
Nombre del producto	ZUCHINNI VERDE
Descripción del producto	ZUCHINNI VERDE
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Se caracteriza por ser una fuente importante de agua, vitaminas y minerales, con bajo contenido calórico. Sus características fisicoquímicas incluyen una alta proporción de humedad, lo que le otorga una textura suave y fácil digestión. Además, contiene vitaminas como la C y del grupo B, así como minerales como potasio, magnesio y fósforo.Busca ejemplares firmes, con la piel de color verde brillante y sin manchas marrones u oscuras que puedan indicar pudrición. El zucchini debe sentirse gomoso y lo menos flexible posible. También, se recomienda verificar que los zucchini no hayan sido refrigerados antes de ser comprados.
Requisitos generales	Busca ejemplares firmes, con la piel de color verde brillante y sin manchas marrones u oscuras que puedan indicar pudrición. El zucchini debe sentirse gomoso y lo menos flexible posible. También, se recomienda verificar que los zucchini no hayan sido refrigerados antes de ser comprados.
Requisitos específicos	El zucchini debe estar firme al tacto y tener un color verde brillante, sin manchas ni decoloraciones. La piel debe ser gomosa y no demasiado flexible. Evita zucchini con manchas marrones u oscuras, ya que pueden ser signos de pudrición Presta atención a si los zucchini han sido refrigerados, ya que pueden perder calidad más rápidamente.
Empaque / Rotulado	Al granel x 1 Kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	231
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	BICARBONATO DE SODIO
Descripción del producto	BICARBONATO DE SODIO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Polvo fino, blanco e inodoro con poca solubilidad en agua y excelentes propiedades de neutralización de ácidos. El bicarbonato de sodio tiene propiedades espumantes y leudantes. Se convierte en carbonato de sodio a alta temperatura (aprox. 180-200°C).Debido a sus propiedades fisicoquímicas, el bicarbonato de sodio se utiliza en diversas aplicaciones, como la industria alimentaria, la medicina y la limpieza. Su capacidad para neutralizar ácidos y producir dióxido de carbono lo hace un compuesto versátil y útil en muchos contextos.
Requisitos generales	Debido a sus propiedades fisicoquímicas, el bicarbonato de sodio se utiliza en diversas aplicaciones, como la industria alimentaria, la medicina y la limpieza. Su capacidad para neutralizar ácidos y producir dióxido de carbono lo hace un compuesto versátil y útil en muchos contextos.
Requisitos específicos	En general, el bicarbonato de sodio es estable en condiciones normales, pero se descompone en carbonato de sodio, dióxido de carbono y agua cuando se calienta por encima de 50-60°C. No es tóxico en pequeñas cantidades, pero puede causar problemas gastrointestinales si se consume en grandes cantidades.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 500gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	232
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	BOCADILLO DE GUAYABA LONJA X 300GR
Descripción del producto	BOCADILLO DE GUAYABA LONJA X 300GR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayaba con la adición de edulcorantes y aditivos permitidos. Producto de consumo directo.Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Olor a guayaba Color: rojo oscuro Sabor: dulce, característico de la guayaba.
Requisitos generales	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Olor a guayaba Color: rojo oscuro Sabor: dulce, característico de la guayaba.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Empaque / Rotulado	Unidad x 300 gr. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	233
Código de UNSPSC	50201709
Nombre del producto	CAFÉ INSTANTÁNEO EN PRESENTACIÓN DE 50 GRAMOS EN BOLSA
Descripción del producto	CAFÉ INSTANTÁNEO EN PRESENTACIÓN DE 50 GRAMOS EN BOLSA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Café liofilizado en polvo o granulado que se puede disolver con agua caliente para ser consumidoCafé soluble o instantáneo es el producto comercial consistente granular, de color, sabor y aroma característico, obtenidos por liofilización del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos sin preservantes
Requisitos generales	Café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente granular, de color, sabor y aroma característico, obtenidos por liofilización del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos sin preservantes
Requisitos específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque / Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	234
Código de UNSPSC	50171550
Nombre del producto	CANELA EN ASTILLA
Descripción del producto	CANELA EN ASTILLA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, y NTC 1417
Generalidades	Canela en polvo se obtiene de la corteza desecada privada en su mayor parte de la capa epidérmica proveniente del árbol de la canela Canelero de Ceilá Canelo, (Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum Se aprovecha como especia su corteza interna.Características Sensoriales de la canela en polvo Color: marrón claro. Textura: polvo fino. Sabor y olor son propios del producto. El producto debe estar limpio libre de materiales extraños. La canela en polvo debe estar libre de la presencia de plagas
Requisitos generales	Características Sensoriales de la canela en polvo Color: marrón claro. Textura: polvo fino. Sabor y olor son propios del producto. El producto debe estar limpio libre de materiales extraños. La canela en polvo debe estar libre de la presencia de plagas
Requisitos específicos	La canela debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles anti compacta
Empaque / Rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 510
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	235
Código de UNSPSC	50161511
Nombre del producto	CHIPS DE CHOCOLATE, DECORACIÓN ALIMENTOS BOLSA X LIBRA
Descripción del producto	CHIPS DE CHOCOLATE, DECORACIÓN ALIMENTOS BOLSA X LIBRA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto de confitería, elaborado a partir subproductos del cacao con diámetro inferior a 1 cmLas chispas de chocolate son pequeños trozos de chocolate. A menudo se venden en una ronda, de forma plana o con forma de lágrima. Están disponibles en numerosos tamaños, desde grandes a miniaturas, pero en general miden 1 centímetro de diámetro
Requisitos generales	Las chispas de chocolate son pequeños trozos de chocolate. A menudo se venden en una ronda, de forma plana o con forma de lágrima. Están disponibles en numerosos tamaños, desde grandes a miniaturas, pero en general miden 1 centímetro de diámetro
Requisitos específicos	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque / Rotulado	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	236
Código de UNSPSC	50161511
Nombre del producto	CHOCOLATE COBERTURA NEGRA AL 70%
Descripción del producto	CHOCOLATE COBERTURA NEGRA AL 70%
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece e
Generalidades	Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo.El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao. Para la masa glase la manteca de cacao es reemplazada por grasa vegetal. El chocolate de cobertura con leche contendrá, en extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto magro de cacao) y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3,5% de grasa de leche) y un total de grasa no inferior al 31%.
Requisitos generales	El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao. Para la masa glase la manteca de cacao es reemplazada por grasa vegetal. El chocolate de cobertura con leche contendrá, en extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto magro de cacao) y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3,5% de grasa de leche) y un total de grasa no inferior al 31%.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792.
Empaque / Rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC 5121 y NTC 5122. Bolsa metalizada x 500 gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	237
Código de UNSPSC	12164501
Nombre del producto	CMC
Descripción del producto	CMC
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Alta
Generalidades	es un compuesto orgánico que deriva de la celulosa. Está compuesto por grupos carboximetil, que se enlazan a algunos grupos hidroxilo. A diferencia de la celulosa, la carboximetilcelulosa es soluble y se disuelve rápidamente en agua fría.Colirio en solución en envase unidosis (colirio). La solución es transparente e incolora.
Requisitos generales	Colirio en solución en envase unidosis (colirio). La solución es transparente e incolora.
Requisitos específicos	Formula: C6H7O2(OR1) (OR2) (OR3), Presentación: Polvo granulado o fibroso, blanco o ligeramente amarillento o grisáceo, ligeramente higroscópico, inodoro e insípido
Empaque / Rotulado	Bolsa de polipropileno
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	238
Código de UNSPSC	50327008
Nombre del producto	COCO RAYADO DESHIDRATADO
Descripción del producto	COCO RAYADO DESHIDRATADO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 4092
Generalidades	El coco deshidratado se obtiene a partir de la pulpa del coco maduro (Cocos nucifera L.), pelada, rallada o laminada y desecada hasta alcanzar un bajo contenido de humedad. Puede presentarse en diversas formas: rallado fino, grueso, en escamas, en tiras, etc. Es utilizado principalmente en repostería, panadería, confitería y como ingrediente funcional por su aporte en fibra y grasas naturales.Producto obtenido a partir de cocos sanos, maduros y libres de enfermedades. Proceso de deshidratación realizado bajo condiciones higiénicas. Ausencia de materias extrañas, mohos, hongos, residuos de plaguicidas o contaminantes. Sin olores ni sabores extraños. No debe presentar signos de rancidez.
Requisitos generales	Producto obtenido a partir de cocos sanos, maduros y libres de enfermedades. Proceso de deshidratación realizado bajo condiciones higiénicas. Ausencia de materias extrañas, mohos, hongos, residuos de plaguicidas o contaminantes. Sin olores ni sabores extraños. No debe presentar signos de rancidez.
Requisitos específicos	Humedad Máximo 3% (para asegurar estabilidad) Contenido graso (aceite)Mínimo 60% (base seca) Acidez (ácido láurico) Máximo 0.3% (como ácido graso libre)Actividad de agua (Aw) ≤ 0.6Color Blanco a blanco crema, sin manchas oscuras Textura Seca, sin aglomeraciones, no pegajosa Impurezas Ausencia de residuos metálicos, vidrio, piedras.
Empaque / Rotulado	Bolsas multi laminadas (polietileno, PET/AL/PE), cajas de cartón o sacos sellados herméticamente. Protegido contra humedad, luz y contaminación. Tamaños, 1 kg,

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	239
Código de UNSPSC	50161511
Nombre del producto	COCOA
Descripción del producto	COCOA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 4987
Generalidades	La cocoa en polvo se obtiene a partir de granos de cacao (Theobroma cacao L.) fermentados, secados, tostados, y desgrasados parcialmente para formar una torta, la cual se muele hasta obtener un polvo fino. Se utiliza como ingrediente en repostería, panadería, chocolatería, bebidas, helados y alimentos procesados.Producto limpio, seco y libre de materias extrañas. Sin presencia de mohos, plagas o fermentaciones inadecuadas. Ausencia de olores o sabores extraños (moho, humo, rancidez). Libre de aditivos no autorizados. Cumplimiento con límites de metales pesados, micotoxinas y contaminantes.
Requisitos generales	Producto limpio, seco y libre de materias extrañas. Sin presencia de mohos, plagas o fermentaciones inadecuadas. Ausencia de olores o sabores extraños (moho, humo, rancidez). Libre de aditivos no autorizados. Cumplimiento con límites de metales pesados, micotoxinas y contaminantes.
Requisitos específicos	Parámetro Valor Requerido Humedad Máximo 5% Grasa 10–24% (según el tipo: baja, media o alta grasa) pH 5.0–6.0 (natural), 6.8–8.1 (alcalinizada) Teobromina Mínimo 1.2% (naturalmente presente) Cenizas Máx. 10% (alcalinizada)
Empaque / Rotulado	Fecha de elaboración y vencimiento. Nombre y dirección del fabricante/envasador. País de origen. Lote o código de producción. X 230 gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	240
Código de UNSPSC	12171504
Nombre del producto	COLORANTES PARA ALIMENTOS
Descripción del producto	COLORANTES PARA ALIMENTOS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 510 y NTC 4095
Generalidades	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección SocialDebe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Arsénico, como As 3,0 Cobre, como Cu 100,0 Cromo y cromato, expresados como Cr 20,0 Plomo, como Pb 10,0 Sulfato de bario 100,0 Cinc, como Zn 100,0. Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg.
Requisitos generales	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Arsénico, como As 3,0 Cobre, como Cu 100,0 Cromo y cromato, expresados como Cr 20,0 Plomo, como Pb 10,0 Sulfato de bario 100,0 Cinc, como Zn 100,0. Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg.
Requisitos específicos	Los colorantes para alimentos son aditivos que carecen de valor nutritivo y se emplean para impartir, mejorar y corregir el color natural de los alimentos. Según su naturaleza se clasifican en colorantes naturales, los cuales son de origen animal, vegetal o mineral o el extracto de principio colorante, obtenido de una fuente natural y los colorantes sintéticos. Envase plástico Unidad x 12 ml
Empaque / Rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex" Unidad frasco plastico x 12 ml.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	241
Código de UNSPSC	12171504
Nombre del producto	COLORANTES PARA COMIDA EN POLVO
Descripción del producto	COLORANTES PARA COMIDA EN POLVO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 510 y NTC 4095
Generalidades	El colorante en caja es un aditivo alimentario utilizado para proporcionar o intensificar el color en alimentos y bebidas. Puede presentarse en polvo, granulado o líquido encapsulado, y puede ser natural (como curcumina, carmín, clorofila) o sintético (como tartrazina, azul brillante, rojo allura). La presentación en caja está destinada para el consumidor final o uso industrial.Producto estable, homogéneo y de color uniforme. Libre de grumos, humedad excesiva o partículas extrañas. Compatible con aplicaciones alimentarias (bebidas, postres, panadería, etc.).Aditivo aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente. No debe modificar el sabor ni aroma del alimento. Libre de microorganismos patógenos.
Requisitos generales	Producto estable, homogéneo y de color uniforme. Libre de grumos, humedad excesiva o partículas extrañas. Compatible con aplicaciones alimentarias (bebidas, postres, panadería, etc.).Aditivo aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente. No debe modificar el sabor ni aroma del alimento. Libre de microorganismos patógenos.
Requisitos específicos	Forma física Polvo o granulado fino homogéneo Humedad ≤ 10% Solubilidad Total en agua (dependiendo del tipo) Color Intenso, uniforme, sin decoloración Pureza del colorante activo ≥ 85% Presentacion: unidad x 6 Gramos
Empaque / Rotulado	caja de cartón alimentaria con sobre interior x 6 gramos. Envase hermético, resistente a humedad y luz. Presentaciones típicas: sobre x 6 Gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	242
Código de UNSPSC	12171504
Nombre del producto	COLORANTES LIPOSOLUBLES PARA CHOCOLATES
Descripción del producto	COLORANTES LIPOSOLUBLES PARA CHOCOLATES
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 510 y NTC 4095
Generalidades	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección SocialDebe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Arsénico, como As 3,0 Cobre, como Cu 100,0 Cromo y cromato, expresados como Cr 20,0 Plomo, como Pb 10,0 Sulfato de bario 100,0 Cinc, como Zn 100,0. Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg.
Requisitos generales	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Arsénico, como As 3,0 Cobre, como Cu 100,0 Cromo y cromato, expresados como Cr 20,0 Plomo, como Pb 10,0 Sulfato de bario 100,0 Cinc, como Zn 100,0. Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg.
Requisitos específicos	Los colorantes para alimentos son aditivos que carecen de valor nutritivo y se emplean para impartir, mejorar y corregir el color natural de los alimentos. Según su naturaleza se clasifican en colorantes naturales, los cuales son de origen animal, vegetal o mineral o el extracto de principio colorante, obtenido de una fuente natural y los colorantes sintéticos, Unidad de 13 ml. En gel para chocolates
Empaque / Rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.Unidad de 13 ml. En gel para chocolates

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	243
Código de UNSPSC	50131801
Nombre del producto	CUAJADA
Descripción del producto	CUAJADA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Alta concentración de calcio y proteínas de alto valor biológico, así como vitaminas liposolubles A y D y vitaminas del grupo B. La cuajada contiene lactosa (azúcar de la leche), proteínas de alto valor biológico, calcio, vitaminas del grupo B (especialmente B2 o riboflavina), y vitaminas liposolubles A y D.Se requiere que la cuajada esté en buen estado, dentro de su fecha de caducidad, y que cumpla con las normas sanitarias. Buscar un envase cerrado y en buen estado Asegurarse de que la cuajada esté dentro de su fecha de vencimiento.
Requisitos generales	Se requiere que la cuajada esté en buen estado, dentro de su fecha de caducidad, y que cumpla con las normas sanitarias. Buscar un envase cerrado y en buen estado Asegurarse de que la cuajada esté dentro de su fecha de vencimiento.
Requisitos específicos	Considerar la marca, el tipo de leche utilizada (vaca, oveja, etc.) y si es natural o coagulada. La cuajada debe mantenerse en refrigeración. La cuajada debe tener un aspecto, color, sabor, olor y consistencia adecuados.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1 libra
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	244
Código de UNSPSC	50171550
Nombre del producto	ESCENCIA DE HINOJO X 500 CC
Descripción del producto	ESCENCIA DE HINOJO X 500 CC
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1417
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizanteDebe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
Requisitos generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
Requisitos específicos	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo
Empaque / Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del producto.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	245
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	ESCENCIA MANTEQUILLA X 500 CC
Descripción del producto	ESCENCIA MANTEQUILLA X 500 CC
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1417
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizanteDebe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
Requisitos generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
Requisitos específicos	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo
Empaque / Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del producto.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	246
Código de UNSPSC	50171550
Nombre del producto	ESCENCIA DE VAINILLA X 500 CC
Descripción del producto	ESCENCIA DE VAINILLA X 500 CC
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1417
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizanteDebe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
Requisitos generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
Requisitos específicos	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo
Empaque / Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del producto.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	247
Código de UNSPSC	50192401
Nombre del producto	FRUTA CONFITADA
Descripción del producto	FRUTA CONFITADA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Alto contenido de sólidos solubles, principalmente azúcares, que oscila entre el 55% y el 62%. Esto reduce la actividad del agua (aw) de la fruta, lo que impide el crecimiento de microorganismos y la descomposición. La fruta confitada tiene un alto contenido de azúcares, tanto naturales como añadidos, que pueden llegar a representar entre el 55% y el 62% de su pesoCalidad, origen, precio y presentación. Se recomienda buscar fruta confitada de color brillante, uniforme y transparente, con sabor y olor dulces, y textura firme pero blanda al masticar. La concentración de azúcar debe estar entre 65 y 75 grados Brix, el pH entre 4,0 y 4,5, y la humedad máxima del 25%. También es importante verificar la ausencia de bacterias, mohos o levaduras, y la ausencia de materiales defectuosos.
Requisitos generales	Calidad, origen, precio y presentación. Se recomienda buscar fruta confitada de color brillante, uniforme y transparente, con sabor y olor dulces, y textura firme pero blanda al masticar. La concentración de azúcar debe estar entre 65 y 75 grados Brix, el pH entre 4,0 y 4,5, y la humedad máxima del 25%. También es importante verificar la ausencia de bacterias, mohos o levaduras, y la ausencia de materiales defectuosos.
Requisitos específicos	Brillante, uniforme y transparente. Dulces Firme al tomar, pero blanda en la boca, con un "crujiente" característico.Entre 65 y 75 grados Brix.Entre 4,0 y 4,5 De phBuscar frutas confitadas con ingredientes de alta calidad, como azúcares naturales y esencias de sabores auténticos.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1000gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	248
Código de UNSPSC	50161509
Nombre del producto	GLASEADO NEUTRO
Descripción del producto	GLASEADO NEUTRO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Uso del producto para repostería, sustancia abrillantadora de tortas, sabores surtidos. Gel a base de almidones modificados, con colores y sabores variados (fresa, mora, melocotón, piña, kiwi y chocolate), ideal para cubrir, decorar y rellenar tortas, galletasColores brillantes y atractivos. Puede rendirse con agua o jarabes. Realza el sabor y color de las frutas. Resalta la exhibición de las tortas en vitrina. Inspira la creatividad del pastelero.
Requisitos generales	Colores brillantes y atractivos. Puede rendirse con agua o jarabes. Realza el sabor y color de las frutas. Resalta la exhibición de las tortas en vitrina. Inspira la creatividad del pastelero.
Requisitos específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque / Rotulado	Fecha de vencimiento mínimo 3 meses a partir de la fecha de entrega Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	249
Código de UNSPSC	50307045
Nombre del producto	GUAYABA PERA X KILO
Descripción del producto	GUAYABA PERA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1263
Generalidades	La guayaba (Psidium spp.), de la familia de las Mirtaceae, para consumo fresco o destinadas a la transformación industrial. La fruta comestible, redonda o en forma de pera, entre 3 a 10 cm de diámetro (hasta 12 cm en cultivos selectos). Tiene una corteza delgada y delicada, color verde pálido a amarillo en la etapa madura en algunas especies, rosa a rojo en otras, pulpa blanca cremosa o anaranjada con muchas semillitas duras y un fuerte aroma característico. Es rica en vitaminas A, B y C. El grado de desarrollo y el estado de la guayaba debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. La guayaba es un fruto climatérico y se clasifica en categoría 1ª y 2ª.Las guayabas deben presentar consistencia firme, enteras, con forma y color característico de la variedad, su sabor es dulce. Deben estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Deben estar frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal
Requisitos generales	Las guayabas deben presentar consistencia firme, enteras, con forma y color característico de la variedad, su sabor es dulce. Deben estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Deben estar frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal
Requisitos específicos	La guayaba debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1263. 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 cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación. El rotulado deberá cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	250
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	HARINA DE ALMENDRA
Descripción del producto	HARINA DE ALMENDRA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 535-2
Generalidades	fuente de grasas saludables, antioxidantes, proteínas vegetales y vitamina E, calcio, magnesio y cobre. Además, no tiene gluten, y por eso en dietas sin gluten se usa como sustitutivo de otros productos que sí lo tienen como la harina de trigoAyuda a que la masa se mantenga elástica y capture aire durante el horneado para que se eleve y se vuelva esponjosa
Requisitos generales	Ayuda a que la masa se mantenga elástica y capture aire durante el horneado para que se eleve y se vuelva esponjosa
Requisitos específicos	Características sensoriales de la harina de almendra color y olor característico de la variedad de almendras empleada. Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. La harina debe estar libre de impurezas
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	251
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	HARINA DE CENTENO
Descripción del producto	HARINA DE CENTENO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 535-2
Generalidades	fuente de grasas saludables, antioxidantes, proteínas vegetales y vitamina E, calcio, magnesio y cobre. Además, no tiene gluten, y por eso en dietas sin gluten se usa como sustitutivo de otros productos que sí lo tienen como la harina de trigoAyuda a que la masa se mantenga elástica y capture aire durante el horneado para que se eleve y se vuelva esponjosa
Requisitos generales	Ayuda a que la masa se mantenga elástica y capture aire durante el horneado para que se eleve y se vuelva esponjosa
Requisitos específicos	Características sensoriales de la harina de almendra color y olor característico de la variedad de almendras empleada. Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. La harina debe estar libre de impurezas
Empaque / Rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421. Bolsa por libra
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	252
Código de UNSPSC	50131703
Nombre del producto	HELADO DE VAINILLA
Descripción del producto	HELADO DE VAINILLA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1239
Generalidades	Nombre del producto: Helado de vainilla Tipo de producto: Producto lácteo congelado Estado físico: Sólido a temperaturas de congelación, textura cremosa Color: Blanco cremoso a beige claro Sabor y aroma: Dulce, característico a vainilla Vida útil estimada: 12 meses a -18 °C Condiciones de almacenamiento: Mantener congelado a -18 °C o menosLibre de materia extraña, contaminantes físicos, químicos o biológicos Ingredientes permitidos y seguros para el consumo humano Buenas prácticas de fabricación (BPF) Libre de organismos genéticamente modificados (OGM), si se declara así Inocuidad garantizada bajo un sistema HACCP o similar
Requisitos generales	Libre de materia extraña, contaminantes físicos, químicos o biológicos Ingredientes permitidos y seguros para el consumo humano Buenas prácticas de fabricación (BPF) Libre de organismos genéticamente modificados (OGM), si se declara así Inocuidad garantizada bajo un sistema HACCP o similar
Requisitos específicos	Contenido de grasa láctea Mínimo 8% (si es helado lácteo) o según declaración si se usa grasa vegetal Proteína láctea Mínimo 2.5% Sólidos totales Mínimo 36% Aire incorporado (overrun) Máximo 100% del volumen de mezcla
Empaque / Rotulado	Envases primarios de grado alimenticio (plástico, cartón recubierto), herméticos y resistentes a bajas temperaturas Unidad x litro

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	253
Código de UNSPSC	50303906
Nombre del producto	KIWI FRESCO
Descripción del producto	KIWI FRESCO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El kiwi o actinidia (Actinidia deliciosa) fruto o baya oval cubierto de vellosidades, con piel delgada de color verde parduzco y superficie vellosa, la pulpa es de color verde y con diminutas semillas negras dispuestas en torno a un corazón blanquecino.Forma: baya con forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades. • Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de vellosidades y su pulpa tiene un color verde esmeralda con pequeñas semillas de negro. Debe estar exenta de humedad extra anormal, libre de la presencia de plagas. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Exenta de síntomas de deshidratación.
Requisitos generales	Forma: baya con forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades. • Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de vellosidades y su pulpa tiene un color verde esmeralda con pequeñas semillas de negro. Debe estar exenta de humedad extra anormal, libre de la presencia de plagas. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Exenta de síntomas de deshidratación.
Requisitos específicos	Las frutas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. Grado de Madurez: El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta. Debe cumplir con los Límites Máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 El Kiwi debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.
Empaque / Rotulado	Al granel por libra. No se admiten uso de papel periódico impreso. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	254
Código de UNSPSC	50131612
Nombre del producto	LECHE CONDENSADA X GALON
Descripción del producto	LECHE CONDENSADA X GALON
Unidad de medida	GPM - Galones por milla (US)
Calidad	Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. NTC 879.
Generalidades	La leche condensada es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares.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
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
Requisitos específicos	Materia grasa láctea % m/m: - 8,0% mínimo entero. - 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	Galón El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. X galón

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	255
Código de UNSPSC	50151514
Nombre del producto	MANTEQUILLA DE EMPASTE HOJALDRE (VITINA)
Descripción del producto	MANTEQUILLA DE EMPASTE HOJALDRE (VITINA)
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	Resolución 2154 de 2012
Generalidades	Nombre del producto: Margarina de empaste Tipo de producto: Producto graso vegetal o mezcla de grasas y aceites, emulsificador, no lácteo Estado físico: Semisólido a temperatura ambiente (20–25 °C), fácil de laminar Color: Amarillo pálido a amarillo intenso Aroma y sabor: Neutro o ligeramente mantequilloso, sin sabores rancios Uso previsto: Repostería, panadería, hojaldre y pastas laminadasIngredientes de calidad alimentaria, permitidos por la legislación vigente Ausencia de contaminantes físicos, químicos y biológicos Elaboración bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Sistema de inocuidad (HACCP, ISO 22000 o equivalente) Trazabilidad de ingredientes y producto terminado
Requisitos generales	Ingredientes de calidad alimentaria, permitidos por la legislación vigente Ausencia de contaminantes físicos, químicos y biológicos Elaboración bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Sistema de inocuidad (HACCP, ISO 22000 o equivalente) Trazabilidad de ingredientes y producto terminado
Requisitos específicos	Parámetro Especificación Contenido de grasa total Mínimo 80% Humedad Máximo 16%Acidez (como ácido oleico) Máximo 0.5% Índice de peróxidos Máximo 10 meq O2/kg grasa Textura Plástica, homogénea, firme pero moldeable a 20 °CPunto de fusión Entre 36 y 42 °C (ajustado a condiciones de laminado) Contaminación microbiológica
Empaque / Rotulado	Papel metalizado, x Libra

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	256
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	MIEL DE ABEJAS
Descripción del producto	MIEL DE ABEJAS
Unidad de medida	GAR - Botella
Calidad	NTC 1273
Generalidades	Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas, de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recolectan, transforman y combinan con sustancias específicas propias y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para su maduración y añejamiento al interior de la colmena.El color de la miel de abejas depende de su origen botánico, por lo que presenta una gran variedad de colores que van desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro verdosos hasta negro. La miel de abejas puede ser de consistencia fluida, viscosa o cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero se derivan del origen de la planta. La miel de abejas para consumo humano no deberá presentar ningún sabor, aroma o elemento contaminante que cambie las características del producto durante su obtención, beneficio, almacenamiento o comercialización
Requisitos generales	El color de la miel de abejas depende de su origen botánico, por lo que presenta una gran variedad de colores que van desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro verdosos hasta negro. La miel de abejas puede ser de consistencia fluida, viscosa o cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero se derivan del origen de la planta. La miel de abejas para consumo humano no deberá presentar ningún sabor, aroma o elemento contaminante que cambie las características del producto durante su obtención, beneficio, almacenamiento o comercialización
Requisitos específicos	Sólidos insolubles en agua %: 0.1 mínimo para miel diferente a la prensada y 0.5 mínimo para miel prensada. • Contenido de humedad. % m/m 20 mínimo 21 mínimo para mieles de origen tropical. • Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. % m/m: 60 máximo (miel de mielato) y 45 máximo (miel floral).
Empaque / Rotulado	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	257
Código de UNSPSC	50302003
Nombre del producto	MORA
Descripción del producto	MORA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 4103
Generalidades	Nombre común: Mora, zarzamora, mora andina (según variedad y región) Nombre científico: Rubus glaucus (mora andina), Rubus fruticosus (zarzamora común) Presentación: Fruta fresca entera, con o sin tallo, sin daño físico ni contaminación Uso: Consumo en fresco, jugos, mermeladas, repostería, congelado o industrialFrutas sanas, limpias, sin olores o sabores extraños Libre de daños por plagas, enfermedades o manipulaciones inadecuadas,No deben presentar humedad externa anormal, podredumbre, hongos visibles o residuos de pesticidas no permitidos, Cosechadas en estado de madurez fisiológica adecuada, Manipuladas bajo condiciones higiénicas y de inocuidad alimentaria
Requisitos generales	Frutas sanas, limpias, sin olores o sabores extraños Libre de daños por plagas, enfermedades o manipulaciones inadecuadas,No deben presentar humedad externa anormal, podredumbre, hongos visibles o residuos de pesticidas no permitidos, Cosechadas en estado de madurez fisiológica adecuada, Manipuladas bajo condiciones higiénicas y de inocuidad alimentaria
Requisitos específicos	Parámetro Especificación Color Rojo oscuro a negro brillante, uniforme, típico de la variedadForma Redondeada o cónica, compuesta por múltiples drupas (sin deformaciones anormales) Calibre (diámetro) > 15 mm (variable según categoría) Contenido de sólidos solubles (°Brix) Mínimo 8 °Brix (dulzura aceptable al consumidor)pH 3.0 - 3.8Textura Firme al tacto, sin reblandecimiento
Empaque / Rotulado	Envases plásticos o canastillas perforadas, clamshells o bolsas tipo flowpack, grado alimenticio, que permitan buena ventilación y protección contra aplastamiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	258
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	PECTINA
Descripción del producto	PECTINA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1325
Generalidades	hacen útil en la industria alimentaria. La pectina se caracteriza por su alto peso molecular (hasta 150,000 daltons), su capacidad para formar coloides y geles, y su capacidad para absorber agua. También se caracteriza por su grado de metoxilación, que determina su capacidad de gelificación y su comportamiento en diferentes pH.La pectina tiene un peso molecular elevado, lo que le otorga propiedades reológicas y capacidad para formar redes tridimensionales. La pectina, especialmente la de alto metoxilo, tiene la capacidad de formar geles a través de interacciones hidrofóbicas y puentes de hidrógeno.
Requisitos generales	La pectina tiene un peso molecular elevado, lo que le otorga propiedades reológicas y capacidad para formar redes tridimensionales. La pectina, especialmente la de alto metoxilo, tiene la capacidad de formar geles a través de interacciones hidrofóbicas y puentes de hidrógeno.
Requisitos específicos	Este parámetro determina el tipo de pectina. Las pectinas de alto metoxilo (HM, DM > 50%) tienen mayor capacidad de gelificación a pH ácidos, mientras que las pectinas de bajo metoxilo (LM, DM < 50%) requieren la presencia de iones bivalentes (como calcio) para gelificar a pH más neutros. La pectina puede aumentar la viscosidad de soluciones acuosas, lo que la hace útil como agente espesante y estabilizante en alimentos.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 500gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	259
Código de UNSPSC	50181709
Nombre del producto	POLVO DE HORNEAR
Descripción del producto	POLVO DE HORNEAR
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1582
Generalidades	Nombre del producto: Polvo de hornear (levadura química) Nombre técnico: Agente leudante químico a base de bicarbonato de sodio y sales ácidas Uso principal: Panadería, repostería, pastelería (bizcochos, galletas, muffins, etc.) Forma de uso: Se mezcla con harinas y se activa con calor y humedad, liberando dióxido de carbonoElaborado con ingredientes de grado alimenticio Inocuo para el consumo humano, libre de contaminantes Producido bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Aseguramiento de calidad mediante análisis físico-químicos y microbiológicos Trazabilidad completa de materias primas y producto terminado
Requisitos generales	Elaborado con ingredientes de grado alimenticio Inocuo para el consumo humano, libre de contaminantes Producido bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Aseguramiento de calidad mediante análisis físico-químicos y microbiológicos Trazabilidad completa de materias primas y producto terminado
Requisitos específicos	Apariencia Polvo blanco a ligeramente cremoso, homogéneo, seco Olor y sabor Neutro o ligeramente salino, sin olores extraños pH (solución al 1%) 7.0 – 9.0 Capacidad leudante (volumen CO_2) Mínimo 12% CO_2 respecto al peso seco (dependiendo de la fórmula) Contenido de humedad Máximo 1% Solubilidad Parcialmente soluble en agua
Empaque / Rotulado	Bolsas, sobres o envases plásticos/aluminiados grado alimenticio, herméticos y resistentes a la humedad

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	260
Código de UNSPSC	50221303
Nombre del producto	PRE MEZCLA ALMOJABANA
Descripción del producto	PRE MEZCLA ALMOJABANA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Como las de Colmaíz, incluyen un pH en el rango de 7.0-8.0, una solubilidad en agua fría (insoluble), y propiedades como el límite de explosión, viscosidad, densidad, punto de fusión y punto de ebullición que no son especificadas en la información proporcionada. La premezcla es una mezcla seca que contiene ingredientes como almidón de yuca, almidón de maíz, azúcar, dextrosa, sal y un leudante (bicarbonato de sodio).Asegúrate de comprar la premezcla de un proveedor que garantice la calidad de los ingredientes y cumpla con las normas sanitarias. Verifica que la premezcla tenga un etiquetado nutricional claro y legible que indique la composición del producto.
Requisitos generales	Asegúrate de comprar la premezcla de un proveedor que garantice la calidad de los ingredientes y cumpla con las normas sanitarias. Verifica que la premezcla tenga un etiquetado nutricional claro y legible que indique la composición del producto.
Requisitos específicos	Revisa la fecha de caducidad para asegurarte de que el producto esté en buen estado. Asegúrate de que la premezcla esté almacenada correctamente, generalmente a temperatura ambiente, para evitar deterioro. La premezcla de almojabana debe cumplir con los requisitos establecidos en las normas NTC 1363 y NTC 486.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1000gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	261
Código de UNSPSC	50221303
Nombre del producto	PRE-MEZCLA PAN DE BONO
Descripción del producto	PRE-MEZCLA PAN DE BONO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	son la humedad (11,0-14,5%), el pH (5,0-7,0), y propiedades como la viscosidad, densidad relativa, punto de fusión, densidad aparente, punto de ebullición, solubilidad en agua y otros solventes, punto de flash, y temperatura mínima de ignición. Estos parámetros son importantes para asegurar la calidad y el rendimiento del pan de bono final. La humedad de la premezcla debe ser controlada para evitar problemas de almacenamiento y mantener la estabilidad del producto.El pH de la premezcla influye en la reacción de los ingredientes y en la formación de las características de textura y sabor del pan de bono. Estas propiedades determinan cómo la premezcla se comportará durante la elaboración, incluyendo la expansión, la formación de la miga y la textura final.
Requisitos generales	El pH de la premezcla influye en la reacción de los ingredientes y en la formación de las características de textura y sabor del pan de bono. Estas propiedades determinan cómo la premezcla se comportará durante la elaboración, incluyendo la expansión, la formación de la miga y la textura final.
Requisitos específicos	El pan de bono se caracteriza por su textura suave y esponjosa, con una miga abierta, lo cual se debe a la combinación de almidón de yuca, queso y otros ingredientes.Se indica un límite de explosión de 40 g/m3 para el pan de bono, lo que podría indicar la necesidad de un manejo cuidadoso en la industria.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1 Kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	262
Código de UNSPSC	50221303
Nombre del producto	PRE MEZCLA PANDEYUCA
Descripción del producto	PRE MEZCLA PANDEYUCA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	caracterizan por un alto contenido de carbohidratos (principalmente almidón de yuca), un bajo contenido de grasas y proteínas, y un sabor y aroma característico debido a la yuca y otros ingredientes como queso o mantequilla.El principal componente de la premezcla y fuente de carbohidratos. El almidón de yuca tiene propiedades de absorción de agua y formación de gelatina que contribuyen a la textura final del pan.El queso aporta sabor y humedad a la premezcla. La cantidad de queso puede variar según el tipo de pan de yuca deseado. Ayuda a la expansión de la masa durante el horneado, generando una textura esponjosa. Regula la fermentación y contribuye al sabor final.
Requisitos generales	El queso aporta sabor y humedad a la premezcla. La cantidad de queso puede variar según el tipo de pan de yuca deseado. Ayuda a la expansión de la masa durante el horneado, generando una textura esponjosa. Regula la fermentación y contribuye al sabor final.
Requisitos específicos	El pH de la premezcla puede variar según los ingredientes, pero generalmente se encuentra en un rango de 5 a 6.El contenido de humedad de la premezcla puede variar dependiendo de la forma de almacenamiento y la humedad ambiental.La densidad aparente de la premezcla puede ser menor en comparación con otras harinas debido a la textura del almidón de yuca.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1000gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	263
Código de UNSPSC	50307503
Nombre del producto	PULPA DE MANGO
Descripción del producto	PULPA DE MANGO
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 546
Generalidades	Nombre del producto: Pulpa mango Nombre científico del fruto: Mangifera indica L. Variedad: Tommy Atkins, Kent, Ataulfo, Keitt, etc. (según origen) Estado físico: Semilíquido o pastoso Color: Amarillo intenso o anaranjado, característico de la variedad Sabor y aroma: Dulce, ligeramente ácido, típico del mango maduro Aplicaciones: Jugos, néctares, helados, mermeladas, repostería, bebidas, salsasFruta sana, madura y limpia como materia prima Proceso higiénico: sin fermentación, sin contaminantes, sin trozos de semilla, piel u otros cuerpos extraños Producto libre de aditivos, a menos que se especifique (puede contener ácido ascórbico como antioxidante Elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sistema HACCP o ISO 22000 Trazabilidad de materias primas y procesos
Requisitos generales	Fruta sana, madura y limpia como materia prima Proceso higiénico: sin fermentación, sin contaminantes, sin trozos de semilla, piel u otros cuerpos extraños Producto libre de aditivos, a menos que se especifique (puede contener ácido ascórbico como antioxidante Elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sistema HACCP o ISO 22000 Trazabilidad de materias primas y procesos
Requisitos específicos	°Brix (sólidos solubles) Mínimo 13 – 16 °Brix (según variedad y madurez) pH 3.5 – 4.5 Acidez titulable 0.3 – 0.8 % (como ácido cítrico) Color Natural, amarillo intenso/anaranjado, sin decoloraciones Textura Homogénea, sin grumos grandes, sin separación de fases Contenido de humedad Aproximadamente 80–85%
Empaque / Rotulado	Bolsas de polietileno grado alimenticio, doypacks, envases plásticos, metálicos o bolsas asépticas x Libra

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	264
Código de UNSPSC	50307503
Nombre del producto	PULPA DE MARACUYA
Descripción del producto	PULPA DE MARACUYA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 546
Generalidades	Nombre del producto: Pulpa de maracuyá Nombre científico del fruto: Mangifera indica L. Variedad: Tommy Atkins, Kent, Ataulfo, Keitt, etc. (según origen) Estado físico: Semilíquido o pastoso Color: Amarillo intenso o anaranjado, característico de la variedad Sabor y aroma: Dulce, ligeramente ácido, típico del mango maduro Aplicaciones: Jugos, néctares, helados, mermeladas, repostería, bebidas, salsasFruta sana, madura y limpia como materia prima Proceso higiénico: sin fermentación, sin contaminantes, sin trozos de semilla, piel u otros cuerpos extraños Producto libre de aditivos, a menos que se especifique (puede contener ácido ascórbico como antioxidante Elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sistema HACCP o ISO 22000 Trazabilidad de materias primas y procesos
Requisitos generales	Fruta sana, madura y limpia como materia prima Proceso higiénico: sin fermentación, sin contaminantes, sin trozos de semilla, piel u otros cuerpos extraños Producto libre de aditivos, a menos que se especifique (puede contener ácido ascórbico como antioxidante Elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sistema HACCP o ISO 22000 Trazabilidad de materias primas y procesos
Requisitos específicos	°Brix (sólidos solubles) Mínimo 13 – 16 °Brix (según variedad y madurez) pH 3.5 – 4.5 Acidez titulable 0.3 – 0.8 % (como ácido cítrico) Color Natural, amarillo intenso/anaranjado, sin decoloraciones Textura Homogénea, sin grumos grandes, sin separación de fases Contenido de humedad Aproximadamente 80–85%
Empaque / Rotulado	Bolsas de polietileno grado alimenticio, doypacks, envases plásticos, metálicos o bolsas asépticas (1 kg, 5 kg, 20 kg)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	265
Código de UNSPSC	50101716
Nombre del producto	SEMILLAS DE CHIA
Descripción del producto	SEMILLAS DE CHIA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 5095
Generalidades	Nombre del producto: Semillas de chía Nombre científico: Salvia hispanica L. Origen botánico: Familia Lamiaceae Presentación: Grano entero, seco, crudo Color: Negro, gris oscuro, blanco o una mezcla, según variedad Forma: Ovaladas, lisas, pequeñas (1–2 mm)Producto 100% natural, sin aditivos ni contaminantes Libre de materia extraña (piedras, insectos, ramas, polvo) Semillas limpias, secas, sin signos de fermentación, rancidez o humedad excesiva Obtenidas bajo Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Manufactura (BPM) Aptas para consumo humano según estándares internacionales de inocuidad
Requisitos generales	Producto 100% natural, sin aditivos ni contaminantes Libre de materia extraña (piedras, insectos, ramas, polvo) Semillas limpias, secas, sin signos de fermentación, rancidez o humedad excesiva Obtenidas bajo Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Manufactura (BPM) Aptas para consumo humano según estándares internacionales de inocuidad
Requisitos específicos	Parámetro Especificación estándar Humedad máxima ≤ 10% Contenido de aceite 30 – 35% (principalmente omega-3, ácido alfa-linolénico) Proteína 16 – 23% Fibra dietética total ≥ 30% Cenizas totales ≤ 5% Granos partidos o dañados Máximo 1% Materia extraña (inertes) Ausente o ≤ 0.1%
Empaque / Rotulado	Sacos o bolsas de polipropileno, papel Kraft con laminado, bolsas multilaminadas con válvula (1, 5, 25 o 50 kg)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	266
Código de UNSPSC	50101716
Nombre del producto	SEMILLAS DE GIRASOL
Descripción del producto	SEMILLAS DE GIRASOL
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 2741
Generalidades	Nombre del producto: Semillas de girasol Nombre científico: Salvia hispanica L. Origen botánico: Familia Lamiaceae Presentación: Grano entero, seco, crudo Color: Negro, gris oscuro, blanco o una mezcla, según variedad Forma: Ovaladas, lisas, pequeñas (1–2 mm)Producto 100% natural, sin aditivos ni contaminantes Libre de materia extraña (piedras, insectos, ramas, polvo) Semillas limpias, secas, sin signos de fermentación, rancidez o humedad excesiva Obtenidas bajo Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Manufactura (BPM) Aptas para consumo humano según estándares internacionales de inocuidad
Requisitos generales	Producto 100% natural, sin aditivos ni contaminantes Libre de materia extraña (piedras, insectos, ramas, polvo) Semillas limpias, secas, sin signos de fermentación, rancidez o humedad excesiva Obtenidas bajo Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Manufactura (BPM) Aptas para consumo humano según estándares internacionales de inocuidad
Requisitos específicos	Parámetro Especificación estándar Humedad máxima ≤ 10% Contenido de aceite 30 – 35% (principalmente omega-3, ácido alfa-linolénico) Proteína 16 – 23% Fibra dietética total ≥ 30% Cenizas totales ≤ 5% Granos partidos o dañados Máximo 1% Materia extraña (inertes) Ausente o ≤ 0.1%
Empaque / Rotulado	Sacos o bolsas de polipropileno, papel Kraft con laminado, bolsas x 500 gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	267
Código de UNSPSC	50171550
Nombre del producto	TINTURA COLOR CARAMELO
Descripción del producto	TINTURA COLOR CARAMELO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Compuesto viscoso oscuro obtenido por la caramelizarían del azúcar. Aporta color a productos de panadería, pastelería, bizcochería y galleteríaAlta concentración de color. Se incorpora fácilmente a los demás ingredientes. Óptima viscosidad.
Requisitos generales	Alta concentración de color. Se incorpora fácilmente a los demás ingredientes. Óptima viscosidad.
Requisitos específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque / Rotulado	Empacado x 500 cc y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	268
Código de UNSPSC	50161509
Nombre del producto	AZUCAR REFINADA MORENA
Descripción del producto	AZUCAR REFINADA MORENA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 778
Generalidades	El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.El azúcar refinado debe tener: Color: morena Olor: característicos del producto Sabor: dulce. El azúcar refinado no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Debe cumplir con los limites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Requisitos generales	El azúcar refinado debe tener: Color: morena Olor: característicos del producto Sabor: dulce. El azúcar refinado no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Debe cumplir con los limites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Requisitos específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. • Humedad granulado, % m/m: 0.05 máximo • Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo • Cenizas, % m/m: 0.04 máximo. El azúcar refinado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778.
Empaque / Rotulado	En Bolsa - Forma de presentación (granulado, moldeado, polvo, etc.). Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya, bolsa por libra
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	269
Código de UNSPSC	50161509
Nombre del producto	AZUCAR PULVERIZADA
Descripción del producto	AZUCAR PULVERIZADA
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 4550
Generalidades	Presentación: Polvo fino, blanco, sin impurezas Color: Blanco, sin manchas ni impurezas visibles Sabor y olor: Dulce, sin sabores extraños, olor neutro Aplicaciones: Usos en repostería, confitería, bebidas, helados, glaseados, y como ingrediente en productos procesadosProducto obtenido de la caña de azúcar o remolacha azucarera, procesado y refinado sin aditivos no declarados No debe contener material extraño, como tierra, piedras o fibras Elaboración bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y control de calidad, garantizando su inocuidad Apto para consumo humano según normas internacionales de seguridad alimentaria
Requisitos generales	Producto obtenido de la caña de azúcar o remolacha azucarera, procesado y refinado sin aditivos no declarados No debe contener material extraño, como tierra, piedras o fibras Elaboración bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y control de calidad, garantizando su inocuidad Apto para consumo humano según normas internacionales de seguridad alimentaria
Requisitos específicos	Tamaño de partículas 100% pasante por tamiz de malla 100 (malla fina) Color Blanco puro, sin impurezas visibles Humedad máxima ≤ 0.1% Sólidos solubles (°Brix) ≥ 99.7% Materia extraña (inertes) Ausencia de material extraño, como piedras o fibras
Empaque / Rotulado	Bolsas por libra

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	270
Código de UNSPSC	50406510
Nombre del producto	TOMATE CHERRY
Descripción del producto	TOMATE CHERRY
Unidad de medida	LB - Libra US
Calidad	NTC 1103-1
Generalidades	Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común).Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la de olores y sabores extraños
Requisitos generales	Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la de olores y sabores extraños
Requisitos específicos	El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 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 material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	271
Código de UNSPSC	50202203
Nombre del producto	VINO TIPO CHILENO, ARGENTINO, ESPAÑOL O FRANCES, DE CEPAS DE MERLOT, BALBEC, CABERNET SAUVIGNON, BOTELLA X 750 ML
Descripción del producto	VINO TIPO CHILENO, ARGENTINO, ESPAÑOL O FRANCES, DE CEPAS DE MERLOT, BALBEC, CABERNET SAUVIGNON, BOTELLA X 750 ML
Unidad de medida	GAR - Botella
Calidad	NTC 281 – Rotulado de vinos. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución,
Generalidades	Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas.Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color.
Requisitos generales	Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color.
Requisitos específicos	Grado Alcoholimétrico: Mínimo 6° El vino tinto generalmente proviene de las siguientes cepas Agliánico Ancellota Arinarnoa Barbera Bonarda Bourboulenc Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caladoc Carignan Carmenere Ekigaina Graciano Grenache Noir Lambrusco Malbec
Empaque / Rotulado	Tipo Chileno, argentino, Español o Frances, de cepas de merlot, balbec, cabernet sauvignon, botella x 750 ml. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	272
Código de UNSPSC	50131702
Nombre del producto	AREQUIPE
Descripción del producto	AREQUIPE
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 3757.
Generalidades	Producto lácteo higienizado, condensado azucarado, obtenido por la condensación térmica de la mezcla de leche, sacarosa u otros azucares naturales, aditivos e ingredientes opcionales.En la elaboración del producto lácteo condensado azucarado se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. En el arequipe queda prohibida la adición de almidones. Se debe establecer mecanismos de control que permitan determinar la presencia y cantidad de metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado. Las panelitas de leche son dulces de textura dura, fácilmente quebradizas, la forma puede variar. El arequipe se caracteriza porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos generales	En la elaboración del producto lácteo condensado azucarado se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. En el arequipe queda prohibida la adición de almidones. Se debe establecer mecanismos de control que permitan determinar la presencia y cantidad de metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado. Las panelitas de leche son dulces de textura dura, fácilmente quebradizas, la forma puede variar. El arequipe se caracteriza porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos específicos	Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. • Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo • Humedad % m/m: 30% máximo • Cenizas % m/m: 2,0 máximo • Almidones Negativo. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud NTC 3757.
Empaque / Rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	273
Código de UNSPSC	50405901
Nombre del producto	AGAR-AGAR
Descripción del producto	AGAR-AGAR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	es un polisacárido insoluble en agua fría, pero soluble en agua hirviendo, que forma un gel firme al enfriarse. Es una mezcla de agarosa y agaropectina, que son polímeros de galactosa y 3,6-anhidrogalactosa. Se caracteriza por su capacidad para formar geles firmes y transparentes en bajas concentraciones, así como por su estabilidad a temperatura ambiente.Insoluble en agua fría, pero soluble en agua hirviendo. La solubilidad aumenta con la temperatura, pudiendo ser soluble en otros solventes a altas temperaturas (95-100°C) o en presencia de ciertos electrolitos. Al enfriarse una solución de agar-agar, se forma un gel firme a una temperatura entre 32-43°C. La fuerza de este gel depende de la concentración de agar-agar, el tiempo de reposo, el pH de la solución y el contenido de azúcar.
Requisitos generales	Insoluble en agua fría, pero soluble en agua hirviendo. La solubilidad aumenta con la temperatura, pudiendo ser soluble en otros solventes a altas temperaturas (95-100°C) o en presencia de ciertos electrolitos. Al enfriarse una solución de agar-agar, se forma un gel firme a una temperatura entre 32-43°C. La fuerza de este gel depende de la concentración de agar-agar, el tiempo de reposo, el pH de la solución y el contenido de azúcar.
Requisitos específicos	El agar-agar es una mezcla de agarosa (polímero lineal) y agaropectina (mezcla heterogénea de moléculas modificadas). Ambas están compuestas por unidades repetidas Bolsa por 125 grs
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 125gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	274
Código de UNSPSC	50405901
Nombre del producto	ALGINATO
Descripción del producto	ALGINATO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1325
Generalidades	Es soluble en agua a pH por encima de 3.5, pero insoluble en leche debido a la presencia de calcio. También es soluble en alcohol y otros solventes orgánicos miscibles con agua El alginato de sodio es soluble en agua a pH alcalino (por encima de 3.5).En presencia de iones divalentes como calcio, el alginato se convierte en insoluble y forma un gel. El alginato forma geles cuando se agrega calcio u otros iones divalentes. El peso molecular del alginato influye en sus propiedades físicas, como la viscosidad y el hinchamiento
Requisitos generales	En presencia de iones divalentes como calcio, el alginato se convierte en insoluble y forma un gel. El alginato forma geles cuando se agrega calcio u otros iones divalentes. El peso molecular del alginato influye en sus propiedades físicas, como la viscosidad y el hinchamiento
Requisitos específicos	El alginato está compuesto por dos tipos de residuos de ácido urónico: ácido manurónico y ácido gulurónico. Las soluciones de alginato son estables en un rango de pH de 5.5 a 10. El ácido algínico se presenta en forma de polvo, filamentos o granulos de color blanco a amarillento o pardo. El alginato se utiliza en diversas aplicaciones, como la producción de geles, la conservación de alimentos y la liberación controlada de fármacos.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 250gr
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	275
Código de UNSPSC	10151801
Nombre del producto	PIMIENTA JAMAICA O DULCE
Descripción del producto	PIMIENTA JAMAICA O DULCE
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 4067
Generalidades	Nombre del producto: Pimienta de Jamaica Nombre científico: Pimenta dioica Parte utilizada: Fruto seco entero o molido Origen botánico: Planta tropical nativa del Caribe y Centroamérica Forma:Entera: bayas redondas de 4–7 mm, color marrón oscuro Molida: polvo fino de color marrón claro a oscuroProducto limpio, seco, libre de contaminantes físicos, químicos o biológicos Sin adulteraciones ni mezclas con otras especies o productos Producido bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénicas Apto para consumo humano y para uso culinario o industrial
Requisitos generales	Producto limpio, seco, libre de contaminantes físicos, químicos o biológicos Sin adulteraciones ni mezclas con otras especies o productos Producido bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénicas Apto para consumo humano y para uso culinario o industrial
Requisitos específicos	Parámetro Especificación estándar Humedad máxima ≤ 12% (entera) / ≤ 10% (molida) Cenizas totales ≤ 6% Cenizas insolubles en ácido ≤ 1.5% Aceite esencial (entera)≥ 1.5% Impurezas o materias extrañas ≤ 1% (incluye polvo, tallos, tierra, piedras) Color y forma Marrón oscuro, forma uniforme, sin moho o fermentación Sabor y aroma Intenso, aromático, sin olores extraños o señales de rancidez
Empaque / Rotulado	Tarro pequeño x 56,7 gramos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	276
Código de UNSPSC	50131701
Nombre del producto	SOUR CREAM
Descripción del producto	SOUR CREAM
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	se caracteriza por su alto contenido de grasa, acidez y sabor agrio. Sus principales características fisicoquímicas incluyen un alto porcentaje de ácido láctico (aproximadamente 0,6%), un pH bajo (aproximadamente 4,5) y una textura suave y densa. Además, su composición incluye grasa, proteínas, hidratos de carbono y otros componentes como sal y aditivos permitidos.La crema agria se produce a partir de crema de leche que ha sido fermentada por bacterias lácticas, lo que produce ácido láctico y le da su sabor característico. Este proceso de fermentación también contribuye a la textura densa y suave del producto. El alto contenido de ácido láctico es una de las características principales de la crema agria, lo que le da su sabor agrio distintivo.
Requisitos generales	La crema agria se produce a partir de crema de leche que ha sido fermentada por bacterias lácticas, lo que produce ácido láctico y le da su sabor característico. Este proceso de fermentación también contribuye a la textura densa y suave del producto. El alto contenido de ácido láctico es una de las características principales de la crema agria, lo que le da su sabor agrio distintivo.
Requisitos específicos	La crema agria tiene una textura suave y densa, debido a la fermentación y la formación de proteínas. Además de grasa, proteínas y carbohidratos, la crema agria puede contener sal y otros aditivos, como gelatina, goma guar o carragenina, para mejorar su textura y estabilidad. La crema agria tiene un sabor agrio y un aroma equilibrado y mantecoso, debido al ácido láctico y otros productos de la fermentación.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1 Kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	277
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	HÍGADO
Descripción del producto	HÍGADO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	incluyen su contenido de humedad, pH, valores de TVB-N (nitrógeno total de bases volátiles), y la capacidad de absorción y retención de agua y aceite. Además, el hígado es una fuente rica en proteínas, vitaminas (A, B12) y minerales (hierro, zinc, cobre).El contenido de humedad en el hígado fresco suele estar entre el 72.67% y el 76.02%Verifique la frescura: Busque un color marrón rojizo brillante, que indica frescura. Evite un hígado opaco, gris o con mal olor.Mantenga el hígado en el refrigerador a 40 °F (4 °C) o menos para un almacenamiento adecuado. La congelación del hígado lo mantiene fresco durante 3 a 4 meses a 0 °F (-18 °C).
Requisitos generales	Verifique la frescura: Busque un color marrón rojizo brillante, que indica frescura. Evite un hígado opaco, gris o con mal olor.Mantenga el hígado en el refrigerador a 40 °F (4 °C) o menos para un almacenamiento adecuado. La congelación del hígado lo mantiene fresco durante 3 a 4 meses a 0 °F (-18 °C).
Requisitos específicos	Es rico en vitaminas como A (fundamental para la visión), B12 (importante para el sistema nervioso y la formación de glóbulos rojos) y ácido fólico (esencial para la prevención de defectos de nacimiento).Contiene minerales como hierro (en forma de hemo de alta biodisponibilidad), zinc, cobre, potasio, fósforo y selenio.x kilo
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	278
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	RIÑÓN
Descripción del producto	RIÑÓN
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	incluyen un alto contenido de proteínas, vitaminas del grupo B (especialmente tiamina, riboflavina, niacina, B6, B12 y ácido fólico), minerales y un nivel moderado de grasa. También contienen vitaminas C, aunque esta se degrada al cocinar.Es una excelente fuente de proteínas de alta calidad.El riñón tiene un nivel moderado de grasa, que puede variar según la dieta y el tipo de animal.Contiene una variedad de vitaminas hidrosolubles del grupo B, incluyendo tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6, vitamina B12 y ácido fólico. Es una fuente de minerales esenciales, aunque su contenido específico puede variar según la especie animal de donde provenga.
Requisitos generales	Contiene una variedad de vitaminas hidrosolubles del grupo B, incluyendo tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6, vitamina B12 y ácido fólico. Es una fuente de minerales esenciales, aunque su contenido específico puede variar según la especie animal de donde provenga.
Requisitos específicos	se debe procurar la frescura, eligiendo aquellos con carne compacta y grasa blanca y dura. También es importante verificar que estén libres de olores extraños o apariencia descolorida. X kilo
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1 Kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	279
Código de UNSPSC	50303110
Nombre del producto	BREVAS VERDONA
Descripción del producto	BREVAS VERDONA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La breva frutos de la higuera, pertenece a la familia de las moráceas, muy apreciadas al ser de mayor tamaño que el higo, pero no tan dulce como él, tienen forma de pera y diferentes colores, dependiendo de las variedades oscilan entre el blanco, amarillo verdoso, azuladas y negras. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.Características de la organolépticas de las brevas: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la breva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. Las brevas deben estar libres de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos generales	Características de la organolépticas de las brevas: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la breva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. Las brevas deben estar libres de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos específicos	Las brevas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque / Rotulado	En frasco de vidrio El rótulo de la breva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	280
Código de UNSPSC	50307046
Nombre del producto	CARAMBOLO
Descripción del producto	CARAMBOLO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	incluyen su composición química, su contenido de agua, su nivel de acidez y sus sólidos solubles, así como su valor calórico. La carambola es rica en vitaminas A, C, B5 y B9. Contiene minerales como zinc, sodio, potasio, magnesio, calcio y ácido oxálico.Presenta flavonoides, terpenos, fenilpropanoides y sus glucósidos, que le confieren propiedades antioxidantes.El agua representa el 90% de la carambola fresca.Contiene pequeñas cantidades de carbohidratos simples, principalmente fructosa (3.5 a 15%). El contenido de proteína es muy bajo, aproximadamente 0.5 g/100 g de pulpa.La carambola tiene un nivel de acidez, expresada en ácido cítrico, que oscila entre 0,35 % y 0,52 %.
Requisitos generales	El agua representa el 90% de la carambola fresca.Contiene pequeñas cantidades de carbohidratos simples, principalmente fructosa (3.5 a 15%). El contenido de proteína es muy bajo, aproximadamente 0.5 g/100 g de pulpa.La carambola tiene un nivel de acidez, expresada en ácido cítrico, que oscila entre 0,35 % y 0,52 %.
Requisitos específicos	frutas que tengan un color verde brillante con ligeras tonalidades amarillas. La carambola madura y de buen sabor suele ser de color amarillo, pero se conservará por menos tiempo. La carambola de buena calidad debe ser firme, jugosa y crocante. También puedes buscar carambolas con ligeros visos de color café en los bordes, lo cual es normal y no indica un defecto.
Empaque / Rotulado	Al granel x Kilo
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	281
Código de UNSPSC	50307040
Nombre del producto	ARAZA
Descripción del producto	ARAZA
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 546
Generalidades	Nombre común: Arazá Origen: Amazónico (Colombia, Perú, Brasil) Parte utilizada: Pulpa (con o sin semilla), fruto entero Color: Verde (inmaduro), amarillo intenso (maduro) Sabor: Ácido, refrescante, cítrico Aroma: Intenso, agradable, similar al maracuyá y guayaba Usos: Jugos, néctares, mermeladas, helados, postres, fermentados, cocteleríaFrutos maduros, sanos, frescos, limpios, sin daños físicos ni químicos En la pulpa: libre de semillas, piel o materiales extraños Procesamiento bajo condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) No fermentado ni alterado Almacenamiento en condiciones de refrigeración o congelación según presentación
Requisitos generales	Frutos maduros, sanos, frescos, limpios, sin daños físicos ni químicos En la pulpa: libre de semillas, piel o materiales extraños Procesamiento bajo condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) No fermentado ni alterado Almacenamiento en condiciones de refrigeración o congelación según presentación
Requisitos específicos	Acidez titulable 1.5 – 3.5% (como ácido cítrico) Color Amarillo intenso uniforme Textura (pulpa) Homogénea, sin partículas grandes, sin separación de fases Olor y sabor Característicos, cítrico-ácido, sin olores extraños Impurezas físicas Ausencia total de semillas, cáscara, tierra, materiales extraños
Empaque / Rotulado	Nombre del producto: “Arazá” / “Pulpa de Arazá” Contenido neto Ingredientes (si aplica: puede contener antioxidantes como ácido ascórbico) Lote de producción Fecha de elaboración y vencimiento Nombre o razón social del productor/distribuidor. X kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	282
Código de UNSPSC	50307041
Nombre del producto	COPOAZU
Descripción del producto	COPOAZU
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	NTC 1325
Generalidades	La pulpa es rica en agua (aproximadamente 85%) y contiene vitamina C, así como minerales como fósforo y hierro. Las semillas, por otro lado, son ricas en ácidos grasos, fibra y carbohidratos, con una alta actividad antioxidante debido a la fermentación. Similar a la manteca de cacao, pero con mayor proporción de ácido oléico, linoléico y araquídico.es una fruta con una composición nutricional y fisicoquímica variada, con la pulpa siendo rica en agua, vitamina C y minerales, y las semillas siendo ricas en ácidos grasos, fibra y carbohidratos, así como también con alta actividad antioxidante. La manteca de copoazú también presenta características fisicoquímicas específicas, como su densidad, viscosidad, punto de humo, índices de saponificación y yodo, así como la presencia de vitamina E.
Requisitos generales	es una fruta con una composición nutricional y fisicoquímica variada, con la pulpa siendo rica en agua, vitamina C y minerales, y las semillas siendo ricas en ácidos grasos, fibra y carbohidratos, así como también con alta actividad antioxidante. La manteca de copoazú también presenta características fisicoquímicas específicas, como su densidad, viscosidad, punto de humo, índices de saponificación y yodo, así como la presencia de vitamina E.
Requisitos específicos	pulpa fresca y de calidad, o bien una pulpa congelada que mantenga la cadena de frío para asegurar su inocuidad y calidad. Asegúrate de que la fruta esté madura (de color amarillo anaranjado) y en buen estado, sin golpes o daños. Si es posible, pregunta por la trazabilidad del producto para asegurarte de que cumple con los estándares de calidad.
Empaque / Rotulado	Empacado y sellado x 1000gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	283
Código de UNSPSC	50111525
Nombre del producto	CHIVO PIERNA TRASERA
Descripción del producto	CHIVO PIERNA TRASERA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Carne de cordero parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, proveniente de corderos (la oveja doméstica) que han sido declarados aptos para el consumo humano. La carne de cordero procede de animales de entre un mes y un año y con un peso de entre 5,5 y 25 kg, es la forma principal en que se consumen estas especies. La carne de ovejas mayores se comercializa con otro nombre.La carne debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de codero en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos generales	La carne debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de codero en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos específicos	En la pierna de cordero, la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La pierna de cordero debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2278 de 1982 del Ministerio
Empaque / Rotulado	La pierna de cordero deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	284
Código de UNSPSC	50202206
Nombre del producto	TEQUILA
Descripción del producto	TEQUILA
Unidad de medida	GAR - Botella
Calidad	Ntc 620/2023
Generalidades	El tequila debe elaborarse exclusivamente a partir de agave azul en instalaciones autorizadas por el Consejo Regulador del Tequila (CRT)El proceso debe incluir: cocción, extracción, fermentación, destilación (mínimo dos veces), y en su caso, maduración no debe contener ningún tipo de colorante, saborizante o aditivo no permitido (salvo en tipo Joven, Oro)Grado alcohólico: 37,5°. Tiempo de envejecimiento y tipo de madera: Ron de melazas madurado en barricas de roble americano con uso previo en bourbon.
Requisitos generales	Grado alcohólico: 37,5°. Tiempo de envejecimiento y tipo de madera: Ron de melazas madurado en barricas de roble americano con uso previo en bourbon.
Requisitos específicos	Esta bebida alivia el dolor muscular y aumenta la densidad mineral ósea, así que también puede impedir la osteoporosis. El ron aplicado directamente en el cabello funciona para estimular su crecimiento. Puede beneficiar a quienes padecen de hipertensión debido a su bajo nivel de sodio.
Empaque / Rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	285
Código de UNSPSC	50111513
Nombre del producto	LENGUA DE RES X UNIDAD
Descripción del producto	LENGUA DE RES X UNIDAD
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de segunda en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de segunda en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de esta.
Empaque / Rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	286
Código de UNSPSC	52151903
Nombre del producto	FILTRO DE PAPEL (CAPACILLOS # 5) BOLSA PLÁSTICA X 1000 UNIDADES
Descripción del producto	FILTRO DE PAPEL (CAPACILLOS # 5) BOLSA PLÁSTICA X 1000 UNIDADES
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: Este papel está elaborado con materiales que cumplen con los requerimientos establecidos para el empaque de alimentos NTC- 6019
Generalidades	Paquete de capacillos por 1000 unidades número 5, elaborado con papel para alimentos texturizado, evita el pegado del producto en el proceso de horneado, resistente a temperaturas de 230 c°Los capacillos deben estar elaborados 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 los alimentos, no deben venir rotos, sucios, arrugados, con olor, con partículas de papel y debe ser resistente al paso de la grasa y a temperatura de horneado.
Requisitos generales	Los capacillos deben estar elaborados 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 los alimentos, no deben venir rotos, sucios, arrugados, con olor, con partículas de papel y debe ser resistente al paso de la grasa y a temperatura de horneado.
Requisitos específicos	Los capacillos deben cumplir con todas las especificaciones establecidas en la Normas Técnicas Colombianas, que establece los requisitos y ensayos que deben cumplir para uso comercial y doméstico, apta para que estén en contacto con alimentos para consumo humano sin alterar la apariencia, el olor, ni el sabor del producto.
Empaque / Rotulado	Deben empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Este producto debe estar rotulado, dependiendo de su tamaño, con la identificación al fondo del tipo de papel o cartón. Identificación del fabricante o marca, lote, contenido, condiciones de manejo y país de origen.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	287
Código de UNSPSC	50131704
Nombre del producto	LECHE EN POLVO AZUCARADA X 380 GR
Descripción del producto	LECHE EN POLVO AZUCARADA X 380 GR
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 1036
Generalidades	Polvo producto de la deshidratación de leches enteras, parcialmente descremada previamente higienizada de vaca o de otros mamíferos.El producto debe presentar color blanco-amarillento homogéneo característico. Debe presentar olor y sabor característico. Debe estar exento de sabores extraños.
Requisitos generales	El producto debe presentar color blanco-amarillento homogéneo característico. Debe presentar olor y sabor característico. Debe estar exento de sabores extraños.
Requisitos específicos	No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. La leche en polvo se clasifica de acuerdo con sus contenidos 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.
Empaque / Rotulado	Empacada en bolsas de metalizada y presentaciones que protejan el producto de contaminación, humedad y acción de la luz y asegure su adecuada conservación, generalmente los bultos tienen una bolsa interior de polietileno y dos o tres bolsas de papel kraft. Las presentaciones minoristas son bolsas de papel aluminado. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	288
Código de UNSPSC	50404819
Nombre del producto	CHAMPIÑONES FRASCO DE VIDRIO X 460 GRAMOS
Descripción del producto	CHAMPIÑONES FRASCO DE VIDRIO X 460 GRAMOS
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: NTC 940 y NTC 940-2 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Los champiñones (Agaricus spp), son hongos de la familia de las lepiotácias. Las setas de los champiñones son los cuerpos fructíferos de estos hongos, es decir los órganos encargados de la reproducción de esporas que, dispersas por los vientos producirán nuevos hongos. El champiñón más utilizado desde el punto de vista alimentario es el champiñón común o champiñón de Paris (Agaricus bisporus var hortensis) es una subespecie que produce una carne blanca con un toque rosado, esta variedad se caracteriza por poseer un sombrero blanco manchado con gris con láminas de color marrón.Características organolépticas del Champiñón Color: blanco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos generales	Características organolépticas del Champiñón Color: blanco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos específicos	El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no se 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 material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2 El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	289
Código de UNSPSC	50202203
Nombre del producto	VINO (DULCE MARSALA)
Descripción del producto	VINO (DULCE MARSALA)
Unidad de medida	GAR - Botella
Calidad	NTC 281 – Rotulado de vinos. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución,
Generalidades	Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas.Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color.
Requisitos generales	Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color.
Requisitos específicos	Grado Alcoholimétrico: Mínimo 6° El vino tinto generalmente proviene de las siguientes cepas Agliánico Ancellota Arinarnoa Barbera Bonarda Bourboulenc Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caladoc Carignan Carmenere Ekigaina Graciano Grenache Noir Lambrusco Malbec
Empaque / Rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	290
Código de UNSPSC	50131702
Nombre del producto	CREMA CHANTILLY EN POLVO BOLSA METALIZADA X KILO
Descripción del producto	CREMA CHANTILLY EN POLVO BOLSA METALIZADA X KILO
Unidad de medida	KG - Kilogramo
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 5121. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma general. Norma Técnica Colombiana NTC 5122. Industrias alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 2: Rotulado nutricional de alimentos envasados. Resolución 5109 de 2005 y las normas
Generalidades	La crema chantilly es una crema batida ligeramente azucarada. Puede ser saborizada con esencias o licores. Ideal para rellenos y decoraciones en tortas, postres, semifríos y miniporciones o masas finas.Debe ser soluble en agua o en leche fría. La apariencia debe ser un polvo blanco sin grumos. El sabor y aroma debe ser característicos.
Requisitos generales	Debe ser soluble en agua o en leche fría. La apariencia debe ser un polvo blanco sin grumos. El sabor y aroma debe ser característicos.
Requisitos específicos	Debe cumplir con las siguientes especificaciones por cada 100 gr de producto en polvo: • Valor energético (kcal): 438 – 516 • Proteína (g): 0 – 5,0 • Hidratos de carbono (g): 64 – 81 • Grasas totales (g): 12,5 – 28,5 • Grasas saturadas (g): 0 – 23,8 • Grasas trans (g): 0 – 0,4
Empaque / Rotulado	Debe cumplir con las NTC 5121, 5122, Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen El rotulado debe indicar como mínimo: fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, tipo de producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Bolsa metalizada x kilo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	291
Código de UNSPSC	41111502
Nombre del producto	BALANZA GRAMERA DIGITAL PARA COCINA
Descripción del producto	BALANZA GRAMERA DIGITAL PARA COCINA
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	NTC 2031, Instrumentos de pesaje.
Generalidades	Se usa para una mejor medición de ingredientes para las diversas preparaciones.Balanza digital diseñada para alimentos. Con baterías AAA, en acero.
Requisitos generales	Balanza digital diseñada para alimentos. Con baterías AAA, en acero.
Requisitos específicos	Balanza digital rango 10 kl resolución 1g. en Acero. 1 gr de precisión, Apagado automático después de 5 minutos, Pantalla LED, iluminada. Baterías AAA incluidas Función botón TARE.
Empaque / Rotulado	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:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	292
Código de UNSPSC	52151600
Nombre del producto	UTENSILIOS DE COCINA
Descripción del producto	UTENSILIOS DE COCINA
Unidad de medida	JG - Juego
Calidad	Res. 4142 de 2012) o plásticos (Res. 4143 de 2012).
Generalidades	Cucharones para Cocina con Cuchillos, Tabla, Tijera y más en total 20 PiezasCuchillos afilados hasta espátulas de silicona, cada pieza está creada para durar y proporcionar comodidad en cada uso. Beneficios: - Comodidad en el agarre: Los mangos de madera ofrecen un agarre cómodo y seguro. - Resistente al calor: Los utensilios de silicona pueden soportar altas temperaturas sin deformarse. - Durabilidad y afilado: Los cuchillos están hechos de acero inoxidable de alta calidad para un corte preciso y duradero. - Fácil de limpiar: Materiales antiadherentes que facilitan la limpieza después de cada uso. Especificaciones: - Material de los utensilios: Silicona y madera. - Material de los cuchillos: Acero inoxidable
Requisitos generales	Cuchillos afilados hasta espátulas de silicona, cada pieza está creada para durar y proporcionar comodidad en cada uso. Beneficios: - Comodidad en el agarre: Los mangos de madera ofrecen un agarre cómodo y seguro. - Resistente al calor: Los utensilios de silicona pueden soportar altas temperaturas sin deformarse. - Durabilidad y afilado: Los cuchillos están hechos de acero inoxidable de alta calidad para un corte preciso y duradero. - Fácil de limpiar: Materiales antiadherentes que facilitan la limpieza después de cada uso. Especificaciones: - Material de los utensilios: Silicona y madera. - Material de los cuchillos: Acero inoxidable
Requisitos específicos	Accesorios Incluidos: - 1 cucharón para sopa - 31 cm – 1 cucharón con ranuras - 31 cm - 1 cucharón de pasta - 31 cm – 1 espátula - 31 cm – 1 espátula ranurada - 31 cm – 1 espátula para raspar - 31 cm – 1 brocha para aceite - 27.5 cm – 1 pinzas para alimentos - 26.5 cm – 1 batidor de globo - 24 cm – 1 cuchillo de chef - 33 cm con mango – 1 cuchillo de pan - 33 cm con mango – 1 cuchillo universal - 34 cm con mango – 1 cuchillo de uso general - 24 cm con mango –

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	1 cuchillo para frutas - 20 cm con mango – 1 tabla de cortar - 33 x 19.5 cm – 1 tijeras de cocina - 20 cm largo – 2 soportes para utensilios - 21 cm x 12 cm ancho x 23.5 cm alto – 2 bases organizadoras de cuchillos - 9.5 x 9.5 cm
Empaque / Rotulado	Unidad Juego x 20 piezas
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	293
Código de UNSPSC	48102109
Nombre del producto	PAPEL VINIPEL ROLLO X 300 MTS
Descripción del producto	PAPEL VINIPEL ROLLO X 300 MTS
Unidad de medida	ROL - Rollo
Calidad	El vinipel (film estirable de PVC o polietileno) utilizado para alimentos debe cumplir principalmente con la Resolución 683 de 2012 y la Resolución 4143 de 2012
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.No debe venir roto, sucio, arrugado y con un ancho homogéneo Rollo x 300 mts
Requisitos generales	No debe venir roto, sucio, arrugado y con un ancho homogéneo Rollo x 300 mts
Requisitos específicos	El Vinipel debe cumplir con los siguientes requisitos. • Color: trasparente, sin manchas, sin golpes o marcas. Rollo x 300 mts
Empaque / Rotulado	Empaque individual: Debe ser empacado en rollos. • Para efectos de almacenaje. Rollo x 300 metros

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	294
Código de UNSPSC	48102108
Nombre del producto	PAPEL ALUMINIO ROLLO X 300 MTS
Descripción del producto	PAPEL ALUMINIO ROLLO X 300 MTS
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 papel aluminio. FT.0133.DINTR/2008
Generalidades	El papel aluminio, (también conocido como papel de plata o platita por su semejanza al brillo cromado que refleja la alúmina), son hojas delgadas de aluminio de un grosor inferior a 0,2 mm, habiendo medidas tan finas como las que están por debajo de los 0,006 mm. Así, la hoja de metal es sumamente flexible, maleable y puede ser doblada o cubrir objetos con mucha facilidad, empleado en aislamientos térmicos y barreras contra el vaporNo debe venir roto, sucio, arrugado y con un ancho homogéneo, rollo x 300 mts
Requisitos generales	No debe venir roto, sucio, arrugado y con un ancho homogéneo, rollo x 300 mts
Requisitos específicos	El papel aluminio debe cumplir con los siguientes requisitos. • Color Plateado • Ancho 30 cm • Composición Aluminio al 99.5 % de pureza • Calibre 0.02 mm rollo x 300 mts
Empaque / Rotulado	Empaque individual: Rollo de 300 metros lineales. • Empacado en caja.
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	**Cocina**
Ítem	295
Código de UNSPSC	24111816
Nombre del producto	RETANQUEO PATRA TANQUE O CILINDRO DE GAS LICUADO
Descripción del producto	RETANQUEO PATRA TANQUE O CILINDRO DE GAS LICUADO
Unidad de medida	UN - Unidad
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 634. Fórmula : C3H8 Sinónimos: Dimetil metano, hidruro propil
Generalidades	COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES COMPONENTE % MOLAR NUMERO CAS LIMITES DE EXPOSICIÓN Propano 96.0-99% 74-98-6 OSHA : PEL= 1000 ppm ACGIH : TLV = Asfixiante simple NIOSH : IDLH = 1000 ppmRetranqueó Cilindro con tapón de seguridad, pipeta de 100 libras, COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES COMPONENTE % MOLAR NUMERO CAS LIMITES DE EXPOSICIÓN Propano 96.0-99% 74-98-6 OSHA : PEL= 1000 ppm ACGIH : TLV = Asfixiante simple NIOSH : IDLH = 1000 ppm
Requisitos generales	Retranqueó Cilindro con tapón de seguridad, pipeta de 100 libras, COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES COMPONENTE % MOLAR NUMERO CAS LIMITES DE EXPOSICIÓN Propano 96.0-99% 74-98-6 OSHA : PEL= 1000 ppm ACGIH : TLV = Asfixiante simple NIOSH : IDLH = 1000 ppm
Requisitos específicos	Retanqueo Cilindro con tapón de seguridad, pipeta de 100 libras
Empaque / Rotulado	Retanqueo Cilindro con tapón de seguridad, pipeta de 100 libras
Presentación	
Elaborada por:	CARVAJAL VALERO JAIRO ENRIQUE Instructor SENA jcarvajalv@sena.edu.co