LOMO DE ATÚN EN AGUA			
Norma Técnica	NTC 1276	Tipo	Semi-Perecedero.
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			
Físicas	Lomitos cortados de forma transversal, sin adición de recortes en agua, textura suave y firme, color rosado a café claro. Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas. Sabor y aroma característico. Cumpliendo con la Resolución 0148 - Enero 24 del 2007, la Resolución No. 148 de 2007 con la NTC 4433: microbiología. método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, y según lo definido en la Resolución 719/2015 y las demás normas vigentes		
Características Organolépticas	**COLOR**	**OLOR**	**TEXTURA**
	Uniforme, Agradable característico del producto	Agradable característico del producto	Firme y elástica
Temperatura	18 grados centígrados en su centro térmico		
Empaque	El envase debe ser de un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias tóxicas. Cumplir con las normas sanitarias de la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento. Se rechazarán todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, la Resolución 333 de febrero de 2011. y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.		
Tamaño - Peso	Lata de 160 gramos		

LENTEJAS			
Norma Técnica	NTC 937	Tipo	No perecedero
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			
Físicas	De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 Producto natural sin preservativos y/o aditivos. No debe presentar signos de infestación o infecciones. El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. Grano seco y limpio para el consumo. Producto natural sin preservativos y/o aditivos, libre de impurezas. No debe presentar signos de infestación o infecciones. El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Cumplir con toda la normatividad vigente al momento de distribuir el producto para la producción , empaque y comercialización del grano		
Características Organolépticas	**COLOR**	**OLOR**	**TEXTURA**
	Café	característico	Lisa
Temperatura	ambiente		
Empaque	-Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1.5 -El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, Cumplir con la Resolución		

	333 de febrero de 2011. y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. -La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.
Tamaño – Peso	500 gramos

FRIJOL CARGAMANTO			
Norma Técnica	871	Tipo	No Perecedero
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			
Físicas	De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 Producto natural sin preservativos y/o aditivos. No debe presentar signos de infestación o infecciones. El fríjol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. Olor característico, color rojo, limpio, no debe contener más de 1 % de impureza El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Cumplir con toda la normatividad vigente al momento de distribuir el producto para la producción , empaque y comercialización del grano		
Características Organolépticas	**COLOR**	**OLOR**	**TEXTURA**
	Rojo o blanco con manchas	Característico del producto	Duro, compacto.
Temperatura	Ambiente		
Empaque	- Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.		
	500 gramos		

LECHE EN POLVO			
Norma Técnica	506	Tipo	No Perecedero
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			
Físicas	Leche en polvo entera, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe cumplir con la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de febrero de 2006 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia. No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones. En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.		

	No se permite leche en polvo re empacada. Debe estar tapado y libre de objetos extraños, abombamientos, perforada o averiada.		
Características Organolépticas	**COLOR**	**OLOR**	**TEXTURA**
	Blanco crema	Característico	Suave
Temperatura	Ambiente		
Empaque	Bolsa de material flexible con capa de aluminio sublimado, que cumpla con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, la resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de febrero de 2011 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.		
Tamaño - Peso	Bolsas de 900g		

ACEITE DE GIRASOL			
Norma Técnica	254/255/262/264/2456/505	Tipo	No -Perecedero
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			
Físicas	Apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano establecidos en la Resolución 2906 de 2007 o en la norma que la sustituya, modifique, adicione o complemente. Debe cumplir con los límites máximos de contaminantes establecidos en la normatividad nacional y en el Codex Alimentarius. - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. - El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico, tener sabor y olor característico no objetable. Libre de rancidez, de materiales extraños. No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales. Solo se permite el uso de los aceites vegetales puros descritos en la presente ficha técnica (girasol). El recipiente debe estar en buen estado y sellado. El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco.		
Características Organolépticas	**COLOR**	**OLOR**	**TEXTURA**
	Amarillo claro	Característico.	Liquida.
Temperatura	Ambiente.		
Empaque	El producto debe estar empacado en envase plástico PET con tapa rosca plástica de cierre reforzado para garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento. El material debe cumplir con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 - El empaque no requiere contener información nutricional, pero, en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 2492 de 2022. Etiquetado nutricional y frontal, y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigor. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.		

	- De acuerdo con el artículo 54 de la Resolución 2154 de 2012 está prohibida la reutilización de envases.
Tamaño - Peso	Garrafa x 900 CC.

CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR			
Norma Técnica	NTC - 793		
Tipo	No perecedero		
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			
Características Físicas	Masa o pasta o licor de cacao mezclado con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. Producto homogéneo, libre de mohos, insectos, materiales extraños visibles y viscosidades, sin signos de deterioro ni deshidratación. Color, olor y sabor típicos del cacao, no debe tener olores ni sabores extraños.		
Características Organolépticas	**COLOR**	**OLOR**	**TEXTURA**
	Café	Característico al chocolate	Firme y seca.
Temperatura	Ambiente		
Empaque y rotulado	El chocolate debe ser empacado de tal forma que se asegure la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución 005109, resolución 333 de 2021 de Min-Protección Social y demás normatividad vigente		
Presentación	Paquete de 450 gramos		
Requisitos específicos	Producto con una vida útil de 12 meses a partir del día de fabricación		

PASTAS ALIMENTICIAS			
Norma Técnica	NTC – 1055		
Tipo	No Perecedero		
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			
Características Físicas	Producto a base de harina, color amarillo claro, uniforme, crujientes al partirlas, empaque limpio y pastas de tamaño menudo (letras, estrellas, caracolitos, entre otros). Producto libre de desechos, hongos y mohos		
Características Organolépticas	**COLOR**	**OLOR**	**TEXTURA**
	Amarillo Claro	Característico del producto	Dura
Temperatura	Ambiente		
Empaque y rotulado	El producto se requiere empacado en Polipropileno laminado biorentado que asegura buena conservación durante el transporte y almacenamiento al producto terminado. En lo referente al contenido neto, debe cumplir con la normatividad sanitaria competente, Resolución 005109, resolución 333 de 2011 Min-Protección Social y demás normatividad vigentes. El rotulado del producto deber ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos		
Presentación	Unidades de 250 gramos		
Requisitos específicos	se requiere con una vida útil de doce meses (1) año.		

ARROZ BLANCO PARA CONSUMO	
Norma Técnica	NTC – 671

Tipo	No perecedero		
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			
Características Físicas	Producto homogéneo, libre de mohos, insectos, materiales extraños visibles y viscosidades, sin signos de deterioro ni deshidratación. Sin olores objetables ni con residuos de materiales tóxicos, libre de materiales extraños e impurezas, libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) e infestación, Sin adiciones de aceites minerales, ni colorantes.		
Características Organolépticas	**COLOR**	**OLOR**	**TEXTURA**
	Blanco	Característico	Firme y seca.
Temperatura	Ambiente		
Empaque y rotulado	El producto deberá estar empacado en materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado debe ser impreso y cumplir con las especificaciones de la Resolución 005109 de 005, 333 de 2011 Min-Protección Social y demás normatividad vigentes		
Presentación	Empacado en bolsas grado alimentario por 500 gramos.		

GALLETA TIPO CRACKER			
Norma Técnica	NTC – 1241		
Tipo	No perecedero		
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			
Características Físicas	Las galletas deben tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas. La preparación debe utilizar aditivos y cantidades permitidas según la normatividad sanitaria vigente o el Codex Alimentarius. Bajo contenido de humedad (no mayor al 5%). Cada paquete debe contener por lo menos de tres (3) tacos, con un grosor entre 3 y 5 milímetros por cada galleta. No debe contener adición de tartrazina.		
Características Organolépticas	**COLOR**	**OLOR**	**TEXTURA**
	Camel	Característico	Crocante
Temperatura	Ambiente		
Empaque y rotulado	Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. El producto debe cumplir con los parámetros establecidos en la NTC 1241 y en la Resolución 11488 de 1984.Cumplir con la normatividad: Resolución 5109/05, Resolución No. 333 del 10 de febrero de 2011; y demás normatividad vigente.		
Presentación	Empacado en paquete de tres (3) tacos		

HARINA DE MAIZ	
Norma Técnica	NTC 3594
Tipo	No perecedero
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	

<table>
<tr><td>Características Físicas</td><td colspan="3">- La harina de maíz precocida 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, desgerminación, precocción y molturación o molienda. - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
- Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños.
- Debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Características Organolépticas</td><td>COLOR</td><td>OLOR</td><td>TEXTURA</td></tr>
<tr><td>Característico</td><td>Característico</td><td>Suave</td></tr>
<tr><td>Temperatura</td><td colspan="3">Ambiente</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td colspan="3">Bolsa de polietileno que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del producto. - Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa. - No se permite el reempaque. El producto debe cumplir con los parámetros establecidos en la NTC 3594. Cumplir con la normatividad: Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td colspan="3">Empacado en bolsas grado alimentario por 1000 gramos.</td></tr>
</table>