

ANEXO 2: FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; así como lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Los requisitos aquí presentados son orientativos, en todo caso se debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente que aplica a cada alimento, la cual puede ser consultada en el siguiente enlace del Ministerio de Salud y Protección Social, que corresponde al Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf>

A continuación, se presentan las fichas técnicas de algunos alimentos y/o productos procesados que pueden ser suministrados en la operación del Programa de Alimentación Escolar.

GRUPO	CARNES
PRODUCTO	POLLO
DESCRIPCIÓN	Cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical (facultativo), después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.
REQUISITOS GENERALES	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. • Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. • No se permite el suministro de pollo marinado. • No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado. • No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. • En caso de requerirse el suministro de embutidos de pollo en el ciclo de menús, la Entidad Territorial debe enviar el respectivo soporte técnico y solicitar la aprobación de la UAyA, teniendo en cuenta que el producto que se suministre cumpla con los límites de nutrientes críticos y acompañado de un Plan de Educación Alimentaria y Nutricional, suministrándose máximo una vez en el ciclo de menús. • Se sugiere el suministro de pechuga sin piel y sin hueso, pierna y/o pernil (sin piel y descontando el peso del hueso para cumplir con la porción servida) a los Beneficiarios del Programa; en caso de suministrar otras partes del pollo se hace necesario justificar y garantizar que cumple con el porcentaje de proteína y porción acorde a lo establecido en la minuta patrón y según la edad del Beneficiario. • En caso de que la porción entera de la pechuga supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón. • Por el alto riesgo de contaminación por la posible presencia y proliferación de microorganismos en la preparación “arroz con pollo”, no se permite su inclusión en el ciclo de menús ni su entrega a los Beneficiarios del Programa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: rosado • Olor: propio de la especie. • Textura: firme al tacto, húmeda, piel adherida al músculo. • Si su empaque es al vacío no debe presentar pérdida de éste y/o exceso de agua-sangre.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Resolución 2505/2004.
ALMACENAMIENTO	• Productos refrigerados: -2°C a 4°C. • Productos congelados: -18°C o inferior.
VIDA ÚTIL	• Definida por el productor o proveedor. • Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016, Decreto 1975 de 2019 y sus modificaciones, Resolución 242 de 2013, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, aclaren, complementen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CARNES
PRODUCTO	CARNES ROJAS: RES, CERDO
DESCRIPCIÓN	Parte muscular esquelética de los animales de abasto, incluyendo tejido conectivo y adiposo que haya sido declarada apta para el consumo humano por la inspección oficial antes y después del beneficio.
REQUISITOS GENERALES	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. • Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. • No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. • Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. • Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. • En caso de requerirse el suministro de embutidos de carnes en el ciclo de menús, la Entidad Territorial debe enviar el respectivo soporte técnico y solicitar la aprobación de la UApA, teniendo en cuenta que el producto que se suministre cumpla con los límites de nutrientes críticos y acompañado de un Plan de Educación Alimentaria y Nutricional, suministrándose máximo una vez en el ciclo de menús. • Se permite el empleo de carne molida, siempre y cuando se garantice que provenga de los cortes mencionados anteriormente, así como el cumplimiento del porcentaje establecido para el tipo de proteína, además de los controles de calidad e inocuidad. • Se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Carne de Res • Color: rojo cerezo brillante. • Olor: propio de la especie. • Textura: firme al tacto, descartar si presenta textura pegajosa. Carne de Cerdo • Color: porción de carne rosada, la grasa blanca. Descartar si presenta color café - verdoso o manchas. • Olor: propio de la especie. • Textura: firme al tacto, ligeramente húmeda. Si su empaque es al vacío no debe presentar pérdida de éste y/o exceso de agua-sangre.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Resolución 2505/2004.
ALMACENAMIENTO	• Productos refrigerados: 0°C a 4°C. • Productos congelados: -18°C o inferior.
VIDA ÚTIL	• Definida por el productor o proveedor. • Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016, Decreto 1975 de 2019 y sus modificaciones, Resoluciones 240 y 241 de 2013, y las demás normas que los modifiquen, aclaren, complementen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	HUEVOS
PRODUCTO	HUEVOS DE GALLINA
DESCRIPCIÓN	Huevo fresco: Es aquel huevo contenido en su cáscara, que no ha sido sometido a ningún procedimiento de lavado y/o refrigeración, conservación, fertilización y/o incubación y que cumple con lo estipulado en la normatividad.
REQUISITOS GENERALES	• La cáscara debe ser fuerte y homogénea. • Deben estar libres de contaminación. • Debe cumplir con el empaque primario según lo establecido en la Resolución 683 de 2012, debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: de acuerdo a la especie de ave. Clara transparente, yema amarilla o naranja de acuerdo a la especie. • Olor: descartar si presenta olor fétido. • Textura: cáscara íntegra, superficie libre de excremento, clara espesa y firme.
TRANSPORTE	• Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. • Los huevos deben ir empacados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente.
ALMACENAMIENTO	• Conservar a temperatura ambiente (12°C – 20°C), si es posible almacenarlos en su cartón original y colocarlos de forma vertical con la punta hacia abajo. • Si el producto no se va a consumir en un tiempo cercano se recomienda almacenarlos en refrigeración (0° y 4°C). • Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con productos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarles aromas. • El huevo de gallina se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1240, Resolución 2674/2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 4143 de 2013, Resolución 834 de 2015, y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LÁCTEOS																																																																																																		
PRODUCTO	LECHE ENTERA DE VACA																																																																																																		
DESCRIPCIÓN	Leche Pasteurizada: Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C - 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61°C a 63°C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración. Leche Ultrapasteurizada: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada en una combinación de temperatura entre 135 ° C a 150 ° C durante un tiempo de 2 a 4 segundos, seguido inmediatamente de enfriamiento hasta la temperatura de refrigeración y envasado en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual deberá ser comercializada bajo condiciones de refrigeración. Leche Ultra-Alta-Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.																																																																																																		
REQUISITOS GENERALES	• No se permite la adición de suero lácteo. • Se puede suministrar leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada o leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida, de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.																																																																																																		
REQUISITOS ESPECÍFICOS	<table><tr><th colspan="9">Características fisicoquímicas</th></tr><tr><th>PARÁMETRO (Unid.)</th><th colspan="2">Pasteurizada</th><th colspan="2">Ultrapasteurizada</th><th colspan="2">UAT (UHT)</th><th colspan="2">Esterilizada</th></tr><tr><td>Grasa % m/v mínimo</td><td colspan="2">3,0</td><td colspan="2">3,0</td><td colspan="2">3,0</td><td colspan="2">3,0</td></tr><tr><td>Extracto seco total% m/m mínimo</td><td colspan="2">11,30</td><td colspan="2">11,20</td><td colspan="2">11,20</td><td colspan="2">11,20</td></tr><tr><td>Extracto seco desengrasado %m/m mínimo</td><td colspan="2">8,30</td><td colspan="2">8,20</td><td colspan="2">8,20</td><td colspan="2">8,20</td></tr><tr><td>Peroxidasa Fosfatasa</td><td>Positiva</td><td>Negativa</td><td>Negativa</td><td>Negativa</td><td>Negativa</td><td>Negativa</td><td>Negativa</td><td>Negativa</td></tr><tr><td></td><td>Min.</td><td>Máx.</td><td>Min.</td><td>Máx.</td><td>Min.</td><td>Máx.</td><td>Min.</td><td>Máx.</td></tr><tr><td>Densidad (g/ml) 15/15°C</td><td>1,0300</td><td>1,0330</td><td>1,0295</td><td>1,0330</td><td>1,0295</td><td>1,0330</td><td>1,0295</td><td>1,0330</td></tr><tr><td>Acidez Titulable Total (Ácido Láctico %m/v.)</td><td>0,13</td><td>0,17</td><td>0,13</td><td>0,17</td><td>0,13</td><td>0,17</td><td>0,13</td><td>0,17</td></tr><tr><td rowspan="2">Índice crioscópico °C °H</td><td>-0,530</td><td>-0,510</td><td>-0,540</td><td>-0,510</td><td>-0,540</td><td>-0,510</td><td>-0,530</td><td>-0,510</td></tr><tr><td>-0,550</td><td>-0,530</td><td>-0,560</td><td>-0,530</td><td>-0,560</td><td>-0,530</td><td>-0,550</td><td>-0,530</td></tr></table> Fuente: Decreto 616 de 2006.	Características fisicoquímicas									PARÁMETRO (Unid.)	Pasteurizada		Ultrapasteurizada		UAT (UHT)		Esterilizada		Grasa % m/v mínimo	3,0		3,0		3,0		3,0		Extracto seco total% m/m mínimo	11,30		11,20		11,20		11,20		Extracto seco desengrasado %m/m mínimo	8,30		8,20		8,20		8,20		Peroxidasa Fosfatasa	Positiva	Negativa	Negativa	Negativa	Negativa	Negativa	Negativa	Negativa		Min.	Máx.	Min.	Máx.	Min.	Máx.	Min.	Máx.	Densidad (g/ml) 15/15°C	1,0300	1,0330	1,0295	1,0330	1,0295	1,0330	1,0295	1,0330	Acidez Titulable Total (Ácido Láctico %m/v.)	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17	Índice crioscópico °C °H	-0,530	-0,510	-0,540	-0,510	-0,540	-0,510	-0,530	-0,510	-0,550	-0,530	-0,560	-0,530	-0,560	-0,530	-0,550	-0,530
Características fisicoquímicas																																																																																																			
PARÁMETRO (Unid.)	Pasteurizada		Ultrapasteurizada		UAT (UHT)		Esterilizada																																																																																												
Grasa % m/v mínimo	3,0		3,0		3,0		3,0																																																																																												
Extracto seco total% m/m mínimo	11,30		11,20		11,20		11,20																																																																																												
Extracto seco desengrasado %m/m mínimo	8,30		8,20		8,20		8,20																																																																																												
Peroxidasa Fosfatasa	Positiva	Negativa	Negativa	Negativa	Negativa	Negativa	Negativa	Negativa																																																																																											
	Min.	Máx.	Min.	Máx.	Min.	Máx.	Min.	Máx.																																																																																											
Densidad (g/ml) 15/15°C	1,0300	1,0330	1,0295	1,0330	1,0295	1,0330	1,0295	1,0330																																																																																											
Acidez Titulable Total (Ácido Láctico %m/v.)	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17																																																																																											
Índice crioscópico °C °H	-0,530	-0,510	-0,540	-0,510	-0,540	-0,510	-0,530	-0,510																																																																																											
	-0,550	-0,530	-0,560	-0,530	-0,560	-0,530	-0,550	-0,530																																																																																											

GRUPO	LÁCTEOS																				
PRODUCTO	LECHE ENTERA DE VACA																				
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Características microbiológicas Leche Pasteurizada																				
	<table><tr><th>Índices permisibles</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos ufc/ml</td><td>3</td><td>40.000</td><td>80.000</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Recuento de coliformes ufc/g</td><td>3</td><td><1</td><td>10</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Recuento de coliformes fecales ufc/g</td><td>3</td><td><1</td><td>-</td><td>0</td></tr></table>	Índices permisibles	n	m	M	C	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/ml	3	40.000	80.000	1	NMP Recuento de coliformes ufc/g	3	<1	10	1	NMP Recuento de coliformes fecales ufc/g	3	<1	-	0
	Índices permisibles	n	m	M	C																
	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/ml	3	40.000	80.000	1																
	NMP Recuento de coliformes ufc/g	3	<1	10	1																
	NMP Recuento de coliformes fecales ufc/g	3	<1	-	0																
Fuente: Decreto 616 de 2006.																					
n = Número de muestras a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M. < = léase menor de.																					
Leche Ultrapasteurizada Y Leche Ultra-Alta-Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C.																					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: blanco viscoso, opaco mate o amarillento (de acuerdo con el grado de pasteurización). • Olor: característico. Descartar si presenta olor ácido, rancio. • Textura: líquida. Descartar si presenta apariencia semisólida con grumos.																				
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006, y Resolución 2674 de 2013																				
ALMACENAMIENTO	• Leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada: Refrigeración 0°C a 4°C. • Leche UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.																				
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.																				
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 616/2006, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.																				

GRUPO	LÁCTEOS																																																																																																																																		
PRODUCTO	LECHE EN POLVO ENTERA																																																																																																																																		
DESCRIPCIÓN	Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche, dejando un máximo del 5% en peso del producto final; previamente ha sido sometida a un proceso de pasteurización, ultra-alta-temperatura UAT (UHT), ultra pasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente.																																																																																																																																		
REQUISITOS GENERALES	- No se permite la adición de suero lácteo. - No se permite el suministro de leche en polvo azucarada. - Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. - El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. - Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. - Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.																																																																																																																																		
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Características fisicoquímicas <table><tr><th rowspan="2">PARÁMETRO (Unid.)</th><th colspan="2">Pasteurizada</th><th colspan="2">Ultrapasteurizada</th><th colspan="2">UAT (UHT)</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Materia grasa, en % m/m</td><td>26.0</td><td>33.0</td><td>>1.5</td><td><26.0</td><td>-</td><td>1.5</td></tr><tr><td>Humedad, en %m/m</td><td>-</td><td>4.0</td><td>-</td><td>4.0</td><td>-</td><td>4.0</td></tr><tr><td>Acidez expresada como ácido láctico %m/m</td><td>0.9</td><td>1.30</td><td>1.1</td><td>1.5</td><td>1.3</td><td>1.7</td></tr><tr><td>Índice de solubilidad en cm³</td><td>-</td><td>1.0</td><td>-</td><td>1.0</td><td>-</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Cenizas % m/m</td><td>-</td><td>6.0</td><td>-</td><td>7.2</td><td>-</td><td>8.2</td></tr><tr><td>Proteínas % m/m (1)</td><td>24.5</td><td>-</td><td>30.0</td><td>-</td><td>34.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6,38), %m/m (2)</td><td>34</td><td>-</td><td>34</td><td>-</td><td>34</td><td>-</td></tr><tr><td>Na % m/m</td><td></td><td>0.42</td><td></td><td>0.5</td><td></td><td>0.55</td></tr><tr><td>K % m/m</td><td></td><td>1.3</td><td></td><td>1.5</td><td></td><td>1.8</td></tr><tr><td>Lactosa % m/m</td><td>34.0</td><td>44.0</td><td>40.0</td><td>50.0</td><td>46.0</td><td>55.0</td></tr><tr><td>Lactosa residual en los sólidos lácteos no grasos en leche deslactosada, % m/m (3)</td><td></td><td>8.5</td><td></td><td>8.5</td><td></td><td>8.5</td></tr></table> Fuente: Decreto 616 de 2006. (1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas en los sólidos no grasos de la leche. (2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche basadas en la norma Codex Stan 207. (3) La lactosa residual en sólidos no lácteos de la leche deslactosada es un dato teórico. Características microbiológicas <table><tr><th>Índices permisibles</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g</td><td>3</td><td>1000</td><td>10.000</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Recuento de coliformes ufc/g</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Recuento de coliformes fecales ufc/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos, y levaduras ufc /G</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa</i> positivo ufc/g</td><td>3</td><td><100</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>Bacillus cereus</i> ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>100 0</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr></table> Fuente: Decreto 616 de 2006.	PARÁMETRO (Unid.)	Pasteurizada		Ultrapasteurizada		UAT (UHT)		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Materia grasa, en % m/m	26.0	33.0	>1.5	<26.0	-	1.5	Humedad, en %m/m	-	4.0	-	4.0	-	4.0	Acidez expresada como ácido láctico %m/m	0.9	1.30	1.1	1.5	1.3	1.7	Índice de solubilidad en cm³	-	1.0	-	1.0	-	1.0	Cenizas % m/m	-	6.0	-	7.2	-	8.2	Proteínas % m/m (1)	24.5	-	30.0	-	34.0	-	Proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6,38), %m/m (2)	34	-	34	-	34	-	Na % m/m		0.42		0.5		0.55	K % m/m		1.3		1.5		1.8	Lactosa % m/m	34.0	44.0	40.0	50.0	46.0	55.0	Lactosa residual en los sólidos lácteos no grasos en leche deslactosada, % m/m (3)		8.5		8.5		8.5	Índices permisibles	n	m	M	C	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g	3	1000	10.000	1	NMP Recuento de coliformes ufc/g	3	<3	11	1	NMP Recuento de coliformes fecales ufc/g	3	<3	-	0	Recuento de mohos, y levaduras ufc /G	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa</i> positivo ufc/g	3	<100	100	1	Recuento <i>Bacillus cereus</i> ufc/g	3	100	100 0	1	Detección de <i>Salmonella</i> / 25g	3	0	-	0
PARÁMETRO (Unid.)	Pasteurizada		Ultrapasteurizada		UAT (UHT)																																																																																																																														
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo																																																																																																																													
Materia grasa, en % m/m	26.0	33.0	>1.5	<26.0	-	1.5																																																																																																																													
Humedad, en %m/m	-	4.0	-	4.0	-	4.0																																																																																																																													
Acidez expresada como ácido láctico %m/m	0.9	1.30	1.1	1.5	1.3	1.7																																																																																																																													
Índice de solubilidad en cm³	-	1.0	-	1.0	-	1.0																																																																																																																													
Cenizas % m/m	-	6.0	-	7.2	-	8.2																																																																																																																													
Proteínas % m/m (1)	24.5	-	30.0	-	34.0	-																																																																																																																													
Proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6,38), %m/m (2)	34	-	34	-	34	-																																																																																																																													
Na % m/m		0.42		0.5		0.55																																																																																																																													
K % m/m		1.3		1.5		1.8																																																																																																																													
Lactosa % m/m	34.0	44.0	40.0	50.0	46.0	55.0																																																																																																																													
Lactosa residual en los sólidos lácteos no grasos en leche deslactosada, % m/m (3)		8.5		8.5		8.5																																																																																																																													
Índices permisibles	n	m	M	C																																																																																																																															
Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g	3	1000	10.000	1																																																																																																																															
NMP Recuento de coliformes ufc/g	3	<3	11	1																																																																																																																															
NMP Recuento de coliformes fecales ufc/g	3	<3	-	0																																																																																																																															
Recuento de mohos, y levaduras ufc /G	3	100	500	1																																																																																																																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa</i> positivo ufc/g	3	<100	100	1																																																																																																																															
Recuento <i>Bacillus cereus</i> ufc/g	3	100	100 0	1																																																																																																																															
Detección de <i>Salmonella</i> / 25g	3	0	-	0																																																																																																																															

GRUPO	LÁCTEOS
PRODUCTO	LECHE EN POLVO ENTERA
REQUISITOS ESPECÍFICOS	NMP = número más probable (se recomienda utilizar la técnica de NMP debido a que esta técnica se utiliza más para productos con baja carga microbiana. n = Número de muestras a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M. < = léase menor de.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: blanco – beige. • Olor: característico. • Textura: polvo, ausencia de materias extrañas.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	• Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad en un lugar con buena ventilación, y protegido del ingreso de insectos y roedores. • Temperatura entre 10°C y 25°C. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 616/2006, Decreto 1673 de 2010, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LÁCTEOS																														
PRODUCTO	YOGUR																														
DESCRIPCIÓN	Es el producto que se obtiene a partir de la leche higienizada o de una mezcla higienizada de ésta con derivados lácteos, fermentado por la acción de bacterias de los géneros de <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> y <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> , los cuales deber ser viables, abundantes y activos en el producto hasta el final de su vida útil.																														
REQUISITOS GENERALES	- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. - Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. - El producto debe tener fecha de vencimiento vigente. - Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.																														
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Características fisicoquímicas <table><tr><th>PARÁMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (Yogur Entero)</th></tr><tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Mín. 2.5</td></tr><tr><td>Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr><tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.70-1.50</td></tr><tr><td>Prueba de Fosfatasa Alcalina</td><td>Negativa</td></tr></table> Fuente: Resolución 2310 de 1986. Características microbiológicas <table><tr><th>Índices permisibles</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>NMP Coliformes Totales/g</td><td>3</td><td>20</td><td>93</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr></table> Fuente: Resolución 2310 de 1986.	PARÁMETRO (Unidades)	VALOR REFERENCIA (Yogur Entero)	Materia grasa % m/m	Mín. 2.5	Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50	Prueba de Fosfatasa Alcalina	Negativa	Índices permisibles	n	m	M	C	NMP Coliformes Totales/g	3	20	93	1	NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0	Hongos y levaduras/g	3	200	500	1
PARÁMETRO (Unidades)	VALOR REFERENCIA (Yogur Entero)																														
Materia grasa % m/m	Mín. 2.5																														
Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo	7.0																														
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50																														
Prueba de Fosfatasa Alcalina	Negativa																														
Índices permisibles	n	m	M	C																											
NMP Coliformes Totales/g	3	20	93	1																											
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0																											
Hongos y levaduras/g	3	200	500	1																											
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- Color: blanco (yogur natural) o color característico al sabor adicionado. - Olor: característico de la leche acidificada y/o del sabor adicionado acidificado. - Textura: consistencia viscosa, no pastosa, sin separación de fases.																														
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.																														
ALMACENAMIENTO	Refrigeración 0°C a 4°C.																														
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.																														
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 805, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.																														

GRUPO	LEGUMINOSAS
PRODUCTO	LENTEJA
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta Moench</i> .
REQUISITOS GENERALES	• Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. • No debe contener más del 1% de impurezas. • No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: verde. • Olor: característico del producto. • Textura: sólido, redonda y aplanada.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013, NTC 937 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LEGUMINOSAS
PRODUCTO	FRÍJOL
DESCRIPCIÓN	Comprende todas las variedades del género <i>Phaseolus spp.</i>
REQUISITOS GENERALES	• Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. • No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: rojo oscuro. • Olor: característico del producto. • Textura: sólido, ovalado.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 871, Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LEGUMINOSAS
PRODUCTO	GARBANZO
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos procedentes de la especie <i>Cicer Arietinum</i> l.
REQUISITOS GENERALES	• No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: amarillo. • Olor: característico del producto. • Textura: sólido, redondo – esférico.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 923, Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LEGUMINOSAS
PRODUCTO	ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos procedentes de la especie <i>Pisum sativu</i> .
REQUISITOS GENERALES	• No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: verde o amarilla. • Olor: característico del producto. • Textura: sólido, redondo.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 791, Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	FRUTAS
DESCRIPCIÓN	Corresponde a las frutas frescas y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
REQUISITOS GENERALES	• Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. • Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. • No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. • El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, hongos, daños por deshidratación.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: característico de acuerdo a la fruta, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez. • Olor: característico aromático (agradable), salvo tolerancias permitidas en calidad. Descartar si presenta olor putrefacto, fuerte o ácido. • Textura: firme, salvo tolerancias permitidas en calidad, superficie íntegra y lisa, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	• Conservar a temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. • Refrigerar a 0°C – 4°C si el tipo y variedad lo requiere. • Almacenar en pallets, canastas retiradas del suelo.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1291, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES
DESCRIPCIÓN	Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, fresca y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
REQUISITOS GENERALES	• Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. • Libres de humedad externa anormal. • Exentas de olores y sabores extraños. • Libres de impurezas y cuerpos extraños. • Exentas de síntomas de deshidratación.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: característico de acuerdo a la variedad, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez. • Olor: característico, salvo tolerancias permitidas en calidad. Descartar si presenta olor desagradable. • Textura: hojas enteras, tallos limpios, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación, de acuerdo a la variedad presentar turgencia. No deben presentar suciedad, magulladuras, alteración por insectos u hongos. Descartar si las hojas son amarillas y/o con pigmentación negruzca.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	• Conservar a temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. • Refrigerar a 0°C – 4°C si el tipo y variedad lo requiere.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1291, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAICES
DESCRIPCIÓN	Corresponde a los tubérculos, plátanos y raíces (papa, plátano, yuca, ñame, entre otros) frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
REQUISITOS GENERALES	• Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. • Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Exentas de síntomas de deshidratación. • Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. • La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen inicio de descomposición. • El empaque debe permitir aireación adecuada, conveniente protección de la luz y manejo adecuado del producto.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: característico de acuerdo a la variedad, óptimo estado de madurez. • Olor: agradable. Descartar si presenta olor desagradable. • Textura: forma característica de acuerdo al tipo y variedad. (redondo, alargada, curvada), textura seca, íntegros y firmes. Descartar si presenta moho.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, clasificados y separados, protegidos del sol y la humedad, protegidos del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1255, NTC 341, NTC 1190, Resolución 2674/2013, y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	ARROZ
DESCRIPCIÓN	Granos enteros o quebrados de la especie <i>Oryza sativa</i> L.
REQUISITOS GENERALES	• Humedad menor al 14%. • El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. • El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos. • Deberá estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: blanco uniforme, sin presencia de puntos negros y/o materias extrañas. • Olor: descartar si presenta olor a productos químicos. • Textura: grano seco y fluido desprovisto de grumos. Descartar si presenta gorgojo, moho e impurezas orgánicas o inorgánicas.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 671, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	PASTA
DESCRIPCIÓN	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos.
REQUISITOS GENERALES	• El producto se debe empaçar en recipientes de un material que asegure su buena conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y distribución. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: amarillo característico. Descartar si presenta color pálido • Olor: descartar si presenta olor a productos químicos. • Textura: dura y firme al tacto, exenta de humedad. Descartar si presenta gorgojo y moho.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1055, Resolución 4393/1991, y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA
DESCRIPCIÓN	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum</i> L, o trigo ramificado <i>triticum compactum</i> host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Fortificación: Significa la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento ya sea que esté(n) o no contenido(s) en el alimento, con el propósito de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de población.
REQUISITOS GENERALES	• La harina de trigo debe estar fortificada con los micronutrientes de vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico, hierro y calcio. • La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. • La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. • La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: blanca o de color crema claro. Descartar si presenta coloración ligeramente azulada • Olor: característico, ligero y agradable. • Textura: fina - suave, sin presencia de grumos. Descartar si presenta mohosidad, presencia de partículas extrañas o contaminantes.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• NTC 267, Decreto 1944/1996, y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. • Codex Standar 152-1985.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS
DESCRIPCIÓN	La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de <i>A. Sativa L.</i> y <i>A. Byzantina L.</i>
REQUISITOS GENERALES	• La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. • La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. • Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. • En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. • Al momento de la preparación no debe presentar signos o señales de contaminación como moho en el producto. Si presenta esta contaminación la avena deberá ser desechada. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: crema, ligeramente caoba claro uniforme. • Olor: característico a avena tostada, estará libre de olores o extraños (rancio, amargo, a productos químicos). • Textura: mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. • Codex Standar 201-1995.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA
DESCRIPCIÓN	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum</i> L, o trigo ramificado <i>triticum compactum</i> host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
REQUISITOS GENERALES	• La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores - No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. • Debe estar exentos de sabores y olores extraños. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: característicos (amarillo, blanco, beige). • Olor: característico. Descartar si presenta olores a químicos. • Textura: Granos secos y fluidos. Descartar si presenta gorgojo y moho.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA
DESCRIPCIÓN	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.
REQUISITOS GENERALES	• No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. • La harina de maíz precocida 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. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: amarillo claro. • Olor: característico, ligero y agradable. Descartar si presenta olor fermentado, rancio, amargo. • Textura: fina - suave, sin presencia de grumos.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	AREPAS DE MAÍZ
DESCRIPCIÓN	Arepas de maíz refrigeradas, elaboradas a partir de La harina de maíz pre-cocida blanca o amarilla, aptas para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, pre-cocción y molienda.
REQUISITOS GENERALES	• No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. • Las arepas precocidas deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. • No deben presentar materiales o contaminantes extraños. • Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. • Después de preparadas no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: característico del cereal de fabricación (blanca, amarilla). • Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor rancio. • Textura: consistencia propia del producto. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Refrigeración: 0°C a 4°C
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	AZÚCARES
PRODUCTO	AZÚCAR BLANCO REFINADO
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización del azúcar crudo afinado. Afinación: Es la operación que consiste en mezclar el azúcar crudo con miel y someterlo a un lavado con agua caliente, durante el centrifugado para eliminar las impurezas.
REQUISITOS GENERALES	• El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. • El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: blanco. • Olor: característico. • Textura: cristales sólidos y de textura granular. Descartar si presenta humedad.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• NTC 778, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. • Codex Standar 212-1999.

GRUPO	AZÚCARES
PRODUCTO	AZÚCAR MORENA
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización del azúcar crudo afinado. De color marrón claro a marrón oscuro, con un contenido de sucrosa más contenido de azúcar invertido de no menos de 88,0% m/m. Afinación: Es la operación que consiste en mezclar el azúcar crudo con miel y someterlo a un lavado con agua caliente, durante el centrifugado para eliminar las impurezas.
REQUISITOS GENERALES	• La azúcar morena debe ser de color marrón, olor y sabor característicos. • No debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: café claro o café oscuro. • Olor: característico. • Textura: cristales sólidos y de textura granular. Descartar si presenta humedad.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• NTC 607, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. • Codex Standar 212-1999.

GRUPO	AZÚCARES
PRODUCTO	PANELA
DESCRIPCIÓN	Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.
REQUISITOS GENERALES	• La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. • No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. • En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779/2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Requisitos del Proveedor: • Acta de inspección sanitaria adelantada por el INVIMA en el trapiche panelero o centrales de acopio de mieles. • Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este concepto se requiere del trapiche productor. • Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: amarillo, café o café oscuro. Descartar si presenta manchas o blanqueamiento. • Olor: característico a dulce. • Textura: de acuerdo con la variedad puede ser; pulverizada o bloque. Descartar si presenta humedad, ablandamiento, ataque de insectos.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1311, Resolución 779/2006, y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente, Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013.

GRUPO	GRASAS
PRODUCTO	ACEITE VEGETAL
DESCRIPCIÓN	Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o fisicoquímicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucílagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.
REQUISITOS GENERALES	• Debe corresponder a aceite puro de soya ó de girasol ó de canola ó de maíz. • No se permiten las mezclas de aceites vegetales. • Su envase no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: amarillo claro u oscuro según el tipo. • Olor: característico. • Textura: líquido denso, viscoso y turbio. Descartar si presenta partículas extrañas.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	GRASAS O AZÚCARES (Según presentación)
PRODUCTO	CHOCOLATE
DESCRIPCIÓN	Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. Dentro de los chocolates de mesa se encuentran el chocolate para mesa semiamargo, chocolate para mesa amargo o sin azúcar, chocolate para mesa con azúcar, los cuales varían en el extracto seco de cacao, manteca de cacao, extracto seco magro de cacao y otros edulcorantes permitidos.
REQUISITOS GENERALES	• No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. • Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: Color café oscuro. Descartar si presenta brillo o tonalidad diversa. • Olor: aroma intenso y característico. • Textura: de acuerdo al tipo puede ser pastilla (dura), polvo (textura fina y suave). Descartar si presenta partículas indeseables y textura pegajosa.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 793, Resolución 1511/2011, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	SAL
DESCRIPCIÓN	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl (Cloruro de Sodio), obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente.
REQUISITOS GENERALES	• Solo se permite el empleo de Sal Yodada. • Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. • No debe presentar cuerpos extraños al hacerse un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Decreto 547/1996, Resolución 9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: blanco. • Olor: salino característico. • Textura: polvo fino o cristales homogéneos. Descartar si hay presencia de partículas extrañas (pelos, vidrio, metal) y presencia de humedad.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

MODELO FICHA TÉCNICA PARA IMPLEMENTAR POR PARTE DE LA ETC PARA ALIMENTOS NUEVOS

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
	FORMATO DE FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:
ETC		
GRUPO		
ALIMENTO Y/O PRODUCTO		
DESCRIPCIÓN		
REQUISITOS GENERALES		
REQUISITOS ESPECÍFICOS		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
TRANSPORTE		
ALMACENAMIENTO		
VIDA ÚTIL		
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA		
NÚMERO DE PERMISO, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA		
DILIGENCIADO POR:		
CARGO		
APROBADO POR:		

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender
Calle 24 No. 7 - 43 Piso 15 Edificio 7/24 - Bogotá D.C.
www.alimentosparaaprender.gov.co