

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE DE SOYA
COMPOSICION E INGREDIENTES	Aceite liquido vegetal, extraído de la semilla de soya, desgomado, refinado, desodorizado y blanqueado
VIDA UTIL	12 meses
SISTEMA DE ENVASADO	Tambores Plásticos de 200 Kilos
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro, sin humedad y libre de malos olores

CARACTERISTICAS SENSORIALES

OLOR	INDOLORO
SABOR	NEUTRO
COLOR	AMARILLO BRILLANTE CLARO
AROMA	NEUTRO
ASPECTO	LIQUIDO VISCOSO, LIMPIO A 25° C
COLOR: LOVIBOND CELDA 5	ROJO 5 MAX

CARACTERISTICAS SENSORIALES

DETERMINACION	PARAMETROS
INDICE DE PEROXIDOS(MEQ/KG	10 Max
%ACIDOS GRASOS LIBRES (OLEICO)	0.5 Max
% HUMEDAD Y MATERIAL VOLATIL	0.05 Max
% IMPUREZAS	0.00
INDICE DE YODO	103 a 128

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A. NIT 891100445-6	ORF
Edición Controlada Noviembre 25/2015	ES-0076 Versión: 6	PÁG 1 DE 4

1. **Nombre del Producto**
   Arroz Roa Fortificado FORTIPLUS
   Arroz Florhuila con Vitaminas
2. **Descripción**
   Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de Vitamina A y Acido Fólico.
   Clasificación: Tipo 1 Grado 2.

3. **Ingredientes**
   Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.

4. **Modo de Uso**
   (Sugerencia de preparación).
   a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
   b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
   c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
   d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
   e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.
5. **Referencia Normativa**
   NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.

6. **Registro Sanitario**
   RSAD10I15402 Arroz Roa Fortificado
   RSAD10I61110 Arroz Florhuila con Vitaminas

7. **Características Fisicoquímicas**

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	ES-0019
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Hasta : 6 %	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR -0056
Grano Partido	Hasta: 8%	PR-0056 IN-0242
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	IN-0242
Tipos de contraste	Máximo: 6%	IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados	Máximo: 50 ppm	Absorción atómica (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografía de gases y HPLC (Análisis externo)

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A. NIT 891100445-6	ORF
Edición Controlada Noviembre 25/2015	ES-0076 Versión: 6	PÁG 2 DE 4

8. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Caracteristico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

9. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 20 µg/Kg.	Método de inmuno ensayo (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 333 de 2011 del ministerio de la Protección Social.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	ORGANIZACIÓN ROA – FLORHUILA S.A. NIT 891100445-6	ORF
Edición Controlada Noviembre 25/2015	ES-0076 Versión: 6	PÁG 3 DE 4

Tabla nutricional Arroz Roa Fortificado FORTIPLUS

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 1/4 Taza (50 g)	
Porciones por envase: (*)	
Cantidad por porción	
Calorías 180 Calorías de grasa 0	
	Valor Diario*
Grasa total 0,5 g	1%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 39 g	13%
Fibra dietaria 4 g	16%
Fibra soluble < 1g	
Fibra insoluble 3 g	
Azúcares 0 g	
Proteína 4 g	8%
Vitamina A	20%
Vitamina C	0%
Acido Fólico	15%
Calcio	0%
Hierro	0%
Magnesio	2%
Fósforo	8%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Tabla nutricional de Arroz Florhuila con vitaminas

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 1/4 Taza (50 g)	
Porciones por envase: (*)	
Cantidad por porción	
Calorías 180 Calorías de grasa 0	
	Valor Diario*
Grasa total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 40 g	13%
Fibra dietaria 3 g	12%
Fibra soluble < 1g	
Fibra insoluble 2	
Azúcares 0 g	
Proteína 3 g	6%
Vitamina A	20%
Vitamina C	0%
Calcio	0%
Hierro	2%
Acido Fólico	15%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase.

	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	Tipo	Estructura
Empaque	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Polipropileno
	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas	**Tipo**	**Estructura**
Embalaje	• 50 unidades de 250 g • 25 unidades de 500 g • 15 unidades de 1000 g • 8 unidades de 2000 g • 6 unidades de 2500 g • 5 unidades de 3000 g • 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	No se maneja embalaje	
	Rotulado y Etiquetado según Resolución 5109 de 2005		

13. Vida útil

Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A. NIT 891100445-6	ORF
Edición Controlada Noviembre 25/2015	ES-0076 Versión: 6	PÁG 4 DE 4

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.(Resolución 2674 de 2013)
- El almacenamiento se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674 de 2013)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio, deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante

Fabricado Por:
ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A.

Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá	Km 2 Via San Martin Tel: 3136492820 Granada
Km 3 Via Campoalegre Tel: (8) 873 0066 Neiva	Km 5 Via Ibagué – Girardot Tel: 2659645
Km 2 Via Espinal Girardot Tel: (8)2483011	Km 28 Via al Sur Tel: (8) 838 07 02 Campoalegre (Huila)
Km 3 Via Acacias Tel: (8) 671 40 80 Villavicencio	Km 9 Via Espinal - Ibagué Tel: 3153232629
Carrera 3 No 2 - 111 Tel: (8) 623 65 85 Villanueva (Casanare)	
www.arrozroa.com / www.florhuila.com	scliente@arrozroa.com / scliente@florhuila.com

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez *Gerente General*	Aprobado por: Carlos Arturo Azuero *Gerente Operativo*	Aprobado por: Carolina Lopez *Gerente marca ROA*
Aprobado por: Adriana Carrión *Directora de Gestión Integral*	Aprobado por: Edgar Moreno Sanchez *Director de Investigación y Desarrollo*	Aprobado por: Gabriel Sierra *Gerente marca FLORHUILA*

Preparado por: PAULA MILENA LOZANO	**Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA	**Fecha:** 28 DE AGOSTO	**Versión**: 2010

PROVEEDOR	No registra	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Producto precocido y laminado obtenido de los granos de avena sin cascara	

INGREDIENTES SECUNDARIOS	carbonato de calcio, ácido ascórbico (vitamina C), sulfato de zinc, fosfato tricálcico y vitamina A. Puede contener trazas de trigo	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Apariencia**	hojuelas
	Color	beige
	Olor	Harina
	Sabor	Harina
	pH	No registra
	Textura	Suave
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	No registra	
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Liquido**	
	Solido	Hojuelas
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno	
CANTIDAD	500g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO (SI APLICA)	RSIAV10M19996	

JARDÍN INFANTIL
BOYACÁ REAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL	**FICHA TECNICA DEL AZUCAR**		**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM** **PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES**
Preparado por: PAULA MILENA LOZANO	**Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA	**Fecha:** 14 DE JULIO DE 2010	**Versión**: 2010

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**AZUCAR**	
PROVEEDOR	No registra	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	El azúcar blanco es el producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a proceso de refinación.	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Caña	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	No aplica	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Apariencia**	Granulada
	Color	Blanco
	Olor	Incolora
	Sabor	Dulce
	Ph	No
	Textura	Dura granulada
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO		

Activar \
Ve a Config

	Coliformes totales, NMP/g, máximo Coliformes, FPM, UFC/10 g, máximo 3 80 Coliformes fecales, NMP/g Coliformes fecales, FPM, UFC/10 g < 3 < 10 Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g Bacterias mesófilas aerobias, FPM, UFC/g < 200 < 200 Mohos y levaduras, UFC/g Mohos y levaduras, FPM, UFC/g < 100 < 100

ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	Liquido	
	Solido	Granulada
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno	
CANTIDAD	1000 g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO (SI APLICA)	No aplica	
VIDA UTIL ESPERADA	12	Meses
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Ambiente	25-30°C
	Refrigeración	
	Congelación	

NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	NTC 611
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

NO CONTROLADA

Revisión
8

Consecutivo
Producto terminado0005

Fecha de modificación
07/05/2020

Título
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Sistemas
Gestión Calidad

Sedes
Barranquilla,Mosquera

Línea
Pastas Clásicas

Producto
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Marca
Doria

Material
104/092
104/073

Composición
Semolato de trigos importados fortificado con: Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44 mg/Kg), Vitamina B1 (6 mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Fólico (1,54 mg/Kg), (cereal que contiene gluten), ***y adicional continene Nutrivit que está compuesto por: Vitamina A (6250 UI/Kg), Hierro (68,6 mg/Kg), Zinc (18,7 mg/Kg), Ácido Fólico (1,5 mg/Kg)*** y agua.

Harina de trigo, Sémola de Trigo Durum, Niacina, Fumarato Ferroso [Hierro], Tiamina Mononitrato [Vitamina B1], Riboflavina [Vitamina B2], Ácido Fólico, con adición de: Vitamina A, Hierro, Zinc, Ácido Fólico. **Nota: Solo aplica para el material: 3020572 Pqt codo DORIA clasica em transp x 500g (Blending internacional)**

Verdadera Naturaleza
Pastas alimenticias

Número de registro sanitario
RSA-004570-2017

Presentación y dimensiones

Referencia	Dimensiones (mm)					Peso (g)	Unidades en Fardo/Caja
	Diámetro	Alto	Longitud	Ancho	Espesor		
Argollitas	8,6 ± 10%	3,4 ± 10%	N.A	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Bucatini	3,0 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,0 ± 10%	250	24
						500	12
						3000	2
Cabello deÁngel	1,0 ± 10%	N.A	25 ± 10%	N.A	N.A	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
Codos	N.A	N.A	3,5 ± 10%	8,8 ± 10%	1,35 ± 10%	250	24
						3000	2
Conchas	N.A	N.A	20 ± 10%	N.A	1,10 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Conchitas	N.A	N.A	12,5 ± 10%	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Corbata	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Corbatines	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Fideos	N.A	N.A	3,0 ± 10%		1,04 ± 10%	125	48
						200	24 - 30
						250	24
						500	12

NO CONTROLADA

						3000	2
Letras	N.A	N.A	N.A	2 ± 10%	0,38 ± 10%	250	24
Macarrón	8,1 ± 10%	N.A	37 ± 14%	N.A	1,35 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Macarrón Largo	7,04 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,08 ± 10%	250	24
Rigatoni	14,0 ± 10%	N.A	28 ± 11%	N.A	1,40 ± 10%	125	48
						250	24
						500	12
Spaghetti	N.A	N.A	250 ± 10%	2,5 ± 10%	1,50 ± 10%	125	48
						200	24 - 55
						250	24
						500	12
							24
						1000	6
						1100	6
						1100	144
						2000	3
						3000	2
Tallarin	N.A	N.A	250 ± 10%	4,5 ± 10%	1,50 ± 10%	250	24
						500	12
Tornillo	N.A	N.A	36 ± 11%	10 ± 10%	1,30 ± 10%	250	24

NO CONTROLADA

Definición del producto

Producto preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo aptas para consumo humano.

Código de barras

undefined
undefined

Tipo y material de empaque

Referencia	Tipo de Empaque	Empaque Primario	Empaque Secundario

Todas las referencias a excepción de 3000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín	Fardo
Spaghetti No.5 x 2000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 1000g (EM Transp BOPP + CAST 50 micras) dentro de una bolsa que contiene 2 PQ	Bolsa
Referencias 3000g	Bolsa Polietileno	Cojín x 500g (EM Transp) dentro de una bolsa que contiene 6 PQ	Fardo
Surtidas Concha + Letra x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 250g (dentro de una caja que contiene 12 PQ Concha + 12 PQ Letra.)	Caja Corrugada
Fideo x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín (24 unidades x 250g)	Caja Corrugada
Pack Ensalada x 1000g	Bolsa Polietileno	Cojín x 500g EM Transp (1 Pqt codo clasica em transp x 500g y 1 Pqt Tornillo Verduras em trans x 500g) dentro de una bolsa que contiene 2 PQ	Fardo
Spaghetti x 500g Edición Vintage	Laminado BOPP + CAST - Plegadiza 0.40 Cartulina Clásica	Cojín x 500g dentro de una plegadiza	Caja Corrugada
Fideo x 200g	BOPP/CAST	Material flexo laminado BOPP/CAST 40 MICRAS	Corrugado regular clave 790K
Spaghetti x 200g	BOPP/CAST	Material flexo laminado BOPP/CAST 40 MICRAS	Corrugado regular clave 790B

NO CONTROLADA

Consumidores potenciales
Jóvenes y adultos de los estratos 2, 3 y 4.

Fabricante y dirección
Fabricado por: PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca y/o PASTAS COMARRICO S.A.S Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla. Para PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca. Industria Colombiana

Vida útil
18 meses partir de su fecha de fabricación.

Forma de preparación
Cocine la pasta en abundante agua hirviendo (1 litro de agua y una cucharadita de sal por cada 100g de pasta).

Tipo	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
Fisicoquímicas	Nitratos	≤ 200 mg NO3/Kg
Fisicoquímicas	Humedad	13% Máximo
Fisicoquímicas	Cenizas	1.2% máximo
Fisicoquímicas	Acidez (Expresada como ácido láctico)	0.45% máximo
Fisicoquímicas	Zinc	1,8 / mg/100g Mínimo
Fisicoquímicas	Acido Fólico	304 ug/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Hierro	11,26 mg/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Monómero de cloruro de Vinilo	≤ 0,01 mg/Kg
Fisicoquímicas	Melamina	≤ 2,5 mg/Kg
Fisicoquímicas	Acrilonitrilo	≤ 0,02 mg/Kg
Fisicoquímicas	Zearalenona	≤ 75µg/Kg
Fisicoquímicas	Deoxinivalenol DON	≤ 750 µg/Kg
Fisicoquímicas	Ocratoxina A	≤ 3 µg/Kg
Fisicoquímicas	Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2	≤ 4 µg/Kg
Fisicoquímicas	Vitamina A	625 Unidades Internacionales/100 g Mínimo
Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3, < 100, - , 0
Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3, 4 000, 5 000, 1
Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3, 100, 200, 1
Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli,	3, < 10, - , 0

NO CONTROLADA

harinera del valle — sabemos de alimentos	CÓDIGO	GP.GAC-2327
	VERSIÓN	0
	TIPO	FICHA TÉCNICA COMERCIAL

FICHA TECNICA COMERCIAL PASTAS ALIMENTICIAS. MARCA SAN REMO

1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Pastas Alimenticias

1.1 Referencias:

- Espaguetti, Spaghetti, Macarrón. (Pastas Largas).
- Concha, Fideo, Macarroncito, Macarrón Grueso, Guargueron, Letras, Cabello de Ángel, Tornillo, Corbata, Conchita, Argollitas. (Pastas Cortas).

2 DEFINICIONES

Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y Semolato de Trigos Importados, apto para el consumo humano.

3 MARCA

SAN REMO

4 INGREDIENTES

Semolato de trigos importados fortificado con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1.54 mg/kg), Agua.

4.1 Alérgenos presentes en el producto:

Contiene Gluten.

4.2 Alérgenos presentes en la planta de fabricación:

Elaborado en una planta donde se produce pasta al huevo y alimentos con soya.

5 PRESENTACIONES COMERCIALES

90 g, 125 g, 250 g, 454 g, 500 g y 1000 g

6 MATERIAL DE EMPAQUE

6.1 Empaque Primario:

- Laminado Polipropileno Biorientado + Polipropileno Cast Impreso.
- Laminado Polipropileno Biorientado + Polietileno de Baja Densidad impreso.
- Laminado Polipropileno CAST + Polietileno de Baja Densidad Impreso.

6.2 Empaque Secundario:

- Bolsa Termoencogible.

7 TIPO DE CONSERVACION

7.1 Condiciones de conservación rotuladas en el empaque:

COPIA NO CONTROLADA

- Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco.

7.2 Condiciones de Almacenamiento Generales:

El producto se debe almacenar en un lugar seco, limpio y ventilado.

El producto se debe almacenar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.

El producto se debe colocar sobre estibas limpias para evitar contacto directo con el piso ya que puede absorber humedad lo que facilita el crecimiento de hongos.

El almacenamiento del producto se debe realizar en estibas teniendo en cuenta una separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales y una altura con respecto al piso de por lo menos 15 cm de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

Se debe garantizar la rotación de los productos cumpliendo con el PEPS (primero en expirar primero en salir).

Se debe establecer y cumplir con el plan de limpieza y plan de control de plagas de los lugares de almacenamiento del producto que incluya las frecuencias periódicas para la realización de ésta actividad.

Los productos que ya se encuentran vencidos, productos con empaques rotos o con otro tipo de deterioro se deben almacenar en un área o depósito exclusivo para tal fin y debe estar identificado claramente.

7.3 TRANSPORTE

El transporte de los productos alimenticios se debe realizar en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

Revisar los medios de transporte antes de cargar el producto, con el fin de asegurar que se encuentran cumpliendo con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación del mismo.

Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los productos alimenticios deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Se prohibe disponer los productos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Se prohibe transportar conjuntamente en un mismo vehículo, productos alimenticios con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de los productos.

8 VIDA UTIL

- 12 meses.

- 365 días.

9 NUMERO REGISTRO SANITARIO – NOTIFICACION SANITARIA O PERMISO SANITARIO

Registro Sanitario: RSIAD20M00789

Anexos

Anexo A. Resolucion Invima Pastas Alimenticias

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Rocio Gironza Vargas Ingeniero de investigacion y Desarrollo(II)	**Maria Elena Collazos** Director Investigacion y Desarrollo	**Martha Lucia Arboleda Ospina** Gerente Innovación y Estrategia

COPIA NO CONTROLADA

Cód. Impresión:	4540
Imprimió:	Juan David Borja Marulanda
Para:	Stephania Alban
Fecha Impresión:	23/02/2018

COPIA CONTROLADA



MARCAS: SALTIN NOEL, NOEL.

Naturaleza del Producto:

Ingredientes: Harina Fortificada (**Harina de Trigo** Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma*, Azúcar Invertido, Extracto de Malta, Sal, Agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), Levadura, Alimento de Levadura, **(Leche en Polvo)***, Emulsificante **(Lecitina de Soya)**, Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acidulante (Ácido Láctico), Enzimas Amilolíticas.
Contiene trigo (gluten), leche y soya.

Presentación Comercial:

Empaque Externo: BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto Empaque Externo: 110g y de 10 g a 1500 g.

Minerales y Vitaminas Usados en la Fortificación de la Harina al 100%	
Descripción	Por mg/kg de Harina
Niacina	75
Hierro	55
Tiamina	6,4
Riboflavina	7,0
Ácido Fólico	1,54

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO:

Condiciones Microbiológicas	
Descripción	Especificación
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g	10.000
Coliformes Totales NMP	11
Recuento de Mohos UFC/g	100
Recuento de Levaduras UFC/g	100
Determinación Escherichia Coli	Negativa
Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g	<100

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared
- En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).
- Donde se va a realizar el transporte de las cajas con producto terminado deben ser seleccionados, que no existan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni rendijas que permitan la entrada de polvo y/o agua durante el transporte.
- No deben haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.co

GALLETAS WAFERS RELLENAS CON CREMA SABOR A FRESA.
MARCAS: WAFERS, NOEL

Naturaleza del Producto:

Ingredientes: Azúcar, Harina Fortificada (**Harina de Trigo**, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma, Almidón de Yuca, Aceite Vegetal de Palma, **Leche en Polvo**, Agua, Emulsificante (**Lecitina de Soya**), Saborizante Artificial a Fresa, Sal, Leudante (Bicarbonato de Sodio), Acidulante (Ácido Cítrico), Colorantes (Annatto C.I 75120, Carmín C.I 75470, Curcumina C.I 75300).
Contiene trigo (gluten), leche, soya y trazas de almendras.

Presentación Comercial:

Empaque Interno: PEL BOPP/BOPP Metalizado
Empaque Externo: PEL BOPP
Peso Neto Empaque Interno: De 10 g a 500 g
Peso Neto Empaque Externo: De 10 g a 1500 g

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 265 99 99
Fax (574) 265 41 67
www.noel.com.co

Minerales y Vitaminas Usados en la fortificación de la Harina al 100%	
Descripción	**Por mg/kg de Harina**
Niacina	75
Hierro (Fumarato Ferroso)	55
Mononitrato de tiamina (Vitamina B1)	6,4
Riboflavina (Vitamina B2)	7,0
Acido Fólico	1,54

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Condiciones Microbiológicas	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesofilos UFC/g	10.000
Coliformes Totales N.M.P	11
Recuento de Mohos UFC/g	100
Recuento de Levaduras UFC/g	100
Determinación Escherichia Coli/g	Negativa
Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g	<100

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos
- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared
- En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).

CONFIDENCIAL

JARDÍN INFANTIL
BOYACÁ REAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

	FORMATO FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	F- TC – 01
		Versión	01
		Página	1de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETA LECHE
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Harina de trigo fortificada (vitaminas B_1 (tiamina), B_3 (niacina), B_9 (ácido fólico), leche líquida, polvo de hornear, saborizante artificial sabor a (vainilla), azúcar, sal y margarina (origen vegetal).
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Peso por producto 20g, 25g, 30g, 35g, 40 g, 50 g, 60g, 70 g, 80 g, 90 g, 110g.
MATERIAL DE ENVASE	Polipropileno biorientado, polipropileno mono orientado y Polietileno de baja densidad.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Se requiere almacenar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura. Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente; Este producto se debe transportar en vehículos limpios, se debe colocar sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo; no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se dosifica cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, moldean, hornean, enfriamiento, empacan y almacenan hasta su distribución.
PORCION RECOMENDADA	De conformidad con el grupo etario al cual se le suministre (20g, 25g, 30g, 35g, 40 g, 50 g, 60g, 70 g, 80 g,90 g, 110g.)
VIDA UTIL ESTIMADA	Veinte días (20) según condiciones de conservación.
GRUPO POBLACIONAL	Todas las edades a excepción de población con restricción en dietas

MARIA MONICA HERNANDEZ RUIZ
Jefe de control de calidad

Disfruver	COMERCIALIZADORA DISFRUVER SAS 900.135.976-8	
	FICHA TÉCNICA GARBANZO	Página 1 de 3

NOMBRE DEL ALIMENTO	GARBANZO
NOMBRE DEL FABRICANTE	COMERCIALIZADORA DISFRUVER S.A.S
NIT	900.135.976-8
REGISTRO SANITARIO	NOTIFICACION SANITARIA No. NSA-0006500-2020
FOTO DEL PRODUCTO REAL	
CALIDAD	El producto cumple con la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el ministerio de salud y protección social • Resolución 333 de 2011 expedida por el ministerio de salud y protección social • Resolución 5109 de 2005 expedida por el ministerio de salud y protección social • Resolución 4506 de 2013 expedida por el ministerio de salud y protección social Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
GENERALIDADES	"Cicer arietinum". Garbanzo • De color amarillo claro • De olor y sabor característico. • No se realiza la adición de sustancias inherentes (conservantes o materias extrañas).

REQUISITOS GENERALES CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Conservación: este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente en buenas condiciones higiénico sanitarias, en un lugar fresco, alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. No dejar expuesto en lugares húmedos. Almacenamiento: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Transporte: se debe transportar debidamente embalado en condiciones higiénico-sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas o piso plástico, para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia, el vehículo transportador cuenta con concepto sanitario favorable y vigente.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	Vida útil y fecha de vencimiento: La vida útil del producto es de 12 meses.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Textura: Corrugado Apariencia: Dura y firme Color: Amarillo claro Olor: Característico Sabor: Característico
EMPAQUE Y ROTULADO	Empaque: El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en, empaque flexible, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a los gases y a la humedad, que mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexo gráfica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El producto es empacado en bolsa de material Polietileno. Las dimensiones del empaque corresponde: • Presentación 500g: 275 milímetros de ancho de lámina x 230 milímetros de largo. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia, según aplique. La Fecha de vencimiento, número de lote y peso neto, están resaltadas y legibles en el empaque



FICHA TÉCNICA No. 1: HARINA DE PLÁTANO

Nombre Comercial	**HARINA DE PLÁTANO**
Calidad	- Debe cumplir con la NTC 2799. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	- Producto obtenido mediante el procesamiento térmico del plátano deshidratado, partido con inyección de vapor, molienda de la harina de plátano. - En la harina de plátano no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes ni ningún aditivo. - La harina de plátano debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante. - Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. - Ausencia se sustancias toxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.
Requisitos generales	**Características organolépticas:** **REQUISITO** / **DESCRIPCIÓN** **COLOR** — Blanco parduzo **OLOR** — Característico del plátano **SABOR** — Característico del plátano **APARIENCIA** — Polvo - La harina de plátano debe mantenerse empacada en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. - Ausencia se sustancias toxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.

Requisitos Específicos

Características fisicoquímicas:

Análisis	Mínimo	Máximo
Humedad % en masa	-	10,0 %
Cenizas % en masa	-	2,5 %
Grasa % en masa	0,4	1,0
Fibra % en masa	-	1,0 %
Proteína % en masa	2%	-
Carbohidratos en masa	83,5	-
Tamaño de partícula	Retiene en malla 30 Retiene en malla 60 Retiene en malla 80	0% 2-3% 2-3 %

Características microbiológicas:

REQUISITO	VALOR
Recuento total de aerobios Mesófilos, UFC/g	200.000
NMP Coliformes Totales / g	150 máximo
NMP Coliformes Fecales /g	< 3
Salmonella spp., /25g	Ausente
Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	< 100
Shiguella /25g	Ausente
Bacillus cereus UFC / g	1.000
Hongos y levaduras UFC / g	2.000 máximo

Requisitos del productor y/o producto

- Resolución 5109 (2005). Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Ministerio de Protección Social
- Resolución 4506 (2013). Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 2674 (2013). "...establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas". Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 0719 de 2015, por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 2906 de 2007. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. Ministerio de Salud y Protección Social.
- NTC 2799 (1990). Industrias Alimentarias. Harina de Plátano. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. ICONTEC.

Empaque y rotulado	- El producto podrá ser empacado en envases impermeables, que aseguren la calidad e inocuidad. - El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Conservación, almacenamiento y transporte	Se debe almacenar a una temperatura de ±20° C, en un lugar seco con buena ventilación, con humedad controlada, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente
Vida útil	Doce (12) meses.
Presentación	- Saco de papel kraft impreso por 25 Kg con bolsa de polietileno transparente interna. - Saco de polipropileno impreso por 25 Kg con bolsa de polietileno transparente interna.
Lugar de entrega	El lugar de entrega es la planta de Alimentos del Valle S.A. – Alival, ubicada en el Parque Industrial y Comercial del Cauca - Etapa 2 Lote 5 Vía Ingenio la Cabaña, municipio de Caloto- Cauca.
Periodicidad y cantidades de entrega	Se debe entregar el producto mensualmente. Las cantidades promedio de entrega se encuentran en el formato de solicitud de cotización (SDC).
Forma de pago	El pago se realizará dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario, siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa aprobación del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja).

PÚBLICA

harinera del valle sabemos de alimentos	CÓDIGO	GP.GAC-1245
	VERSIÓN	11
	TIPO	FICHA TÉCNICA

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA HAZ DE OROS INDUSTRIAL S.M

COPIA NO CONTROLADA

1 DEFINICIÓN

La harina de trigo haz de oros con mejorante es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos duros de alta y media proteína.

Se usa en la elaboración de productos de horneo y de panadería.

Ingredientes:

Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), hierro (44mg/Kg), vitamina B1 (6mg/Kg), vitamina B2 (4 mg/Kg), y ácido Fólico (1.54 mg/Kg).

Proceso de elaboración:

a) Recepción y almacenamiento de Trigo

b) Limpieza de trigo

c) Acondicionamiento del Trigo

d) Trituración y molturación del Trigo

e) Adición de micro ingredientes

f) Empaque

2 REQUISITOS

2.1 **Material extraño**: La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales. No podrá contener más de 75 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 50 gramos de muestra representativo.

2.2 **Sensoriales:** La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.

2.3 **Residuos de Plaguicidas**: Los límites máximos no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius.

2.4 **Tamaño de partícula**: Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de U.S.A Standard, según la AOAC), 212 µ (No. 70).

2.5 **Acidez, expresado como ácido sulfúrico:** Máximo 70 mg/100g

2.6 **Mico toxinas:** Debe cumplir con los límites de la siguiente tabla:

Mico toxinas	Límite máximo en µg/Kg
Ocratoxina A	3.0
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	4.0
DON - Deoxinivalenol	1000

Zearalenona	75

Resolución 4506 de 2013/ Resolución 3709 de 2015 (Modificación de especificación del límite máximo para el DON).

2.7 ADITIVOS PERMITIDOS

No Aplica

2.8 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	TOLERANCIA MÁXIMA	MÉTODO
Humedad (%)*	12.5	14.5	GP.GAC-101
Proteína* (Nx5.7) % base seca.	12.5		Lab. Externo
Cenizas* (% base seca)	0.65	0.80	GP.GAC-102
Gluten Húmedo (%)	32.5		GP.GAC-104
Gluten Seco (%)	11.0		GP.GAC-104
Falling number (s)	280	350	AACC 56-81.03

NTC 267 (Norma Tecnica Colombiana Harina de Trigo)

2.9 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

MICROORGANISMO	n	c	m	M	MÉTODO
Recuento de aeróbios mesófilos UFC / g	3	1	200000	300000	NTC 4519
Detección de E. Coli UFC/ g	3	0	< 10	-	NTC 4458
Detección de Salmonella / 25 g	3	0	Ausente	-	NTC 4574
Recuento de mohos y levaduras UFC / g	3	1	3000	5000	NTC 5698-2
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	0	< 100	-	NTC 4779
Recuento de Bacillus Cereus UFC / g	3	1	500	1000	NTC 4679

NTC 267 (Norma Tecnica Colombiana Harina de Trigo)

Donde:

n: número de muestras que se van a examinar

c: número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

m: indice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad

M: indice máximo permisible para indicar nivel de aceptable calidad

2.10 METALES CONTAMINANTES

METAL	LÍMITE MÁXIMO
Plomo, (mg/kg)	0.20
Cadmio (mg/kg)	0.20

NTC 267 (Norma Tecnica Colombiana Harina de Trigo)

2.11 REQUISITOS REOLÓGICOS

2.11.1 FARINOGRAMA

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	MÉTODO
Absorción (%)	63	GP.GAC-103

2.12 PANIFICACION

COPIA NO CONTROLADA

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	METODO
Absorción (%)	58	GP.GAC-107
Volumen pan (cc)	750	GP.GAC-107

2.13 MICRONUTRIENTES

MICRONUTRIENTES	CANTIDADES MÍNIMAS
Vitamina B1 (Tiamina) (mg/kg)	6.00
Vitamina B2 (Roboflavina) (mg/kg)	4.00
Niacina (mg/kg)	55.00
Acido Folico (mg/kg)	1.54
Hierro (Fumarato Ferroso) (mg/kg)	44.00

Decreto 1944 - Octubre 28 de 1996

2.14 ALÉRGENOS

La Harina de trigo contiene Gluten.

2.15 NORMATIVIDAD

Este producto cumple con lo establecido en:

- Resolución 4506 de 2013 - Límites máximos de contaminantes
- Resolución 5109 de 2005 - Requisitos para el rotulado de productos alimenticios
- Resolución 333 de 2011 - Requisitos para rotulado nutricional
- Resolución 683 de 2012 - Reglamento técnico sobre requisitos de envases y empaques
- Decreto 1944 de 1996 - Fortificación Harina de Trigo
- Resolución 2674 de 2013 - Buenas prácticas de manufactura
- Resolución 2906 de 2007 - Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos
- Decreto 1843 de 1991 - Uso y manejo de plaguicidas
- Resolución 16379 de 2003 - Control metrológico del contenido de productos pre empacados.
- NTC 267- Harina de Trigo, ultima actualización

3 EMPAQUE Y ROTULADO

La Harina de Trigo haz de oros fortificada sin mejorantes, está empacada en sacos impresos de polipropileno tejido, peso neto 50 kg, 25 kg y 12.5 kg.

El rotulado de la fecha de vencimiento y lote va impresa al empaque y se realiza de la siguiente manera:

VENCE: día (en números), mes (tres primeras letras), Año (dos últimos dígitos). Lote (Letra que indica la planta de fabricación) (numero de 10 dígitos que indican día en el calendario juliano, los dos últimos dígitos del año y código del material) y letra (turno).

Ejemplo:

VEN 23 ABRL17 Z I299161102 B

4 ALMACENAMIENTO Y PRESERVACIÓN

4.1 Vida útil:

La Harina de Trigo fortificada Haz de oros sin mejorantes tiene una vida útil de 6 meses / 180 días a partir de la fecha de producción y empaque bajo las condiciones de almacenamiento descritas a continuación.

COPIA NO CONTROLADA

4.2 Almacenamiento y preservación:

El producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar limpio, seco y fresco.

El producto se debe almacenar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.

El producto se debe colocar sobre estibas limpias para evitar contacto directo con el piso ya que puede absorber humedad lo que facilita el crecimiento de hongos.

El almacenamiento del producto se debe realizar en estibas teniendo en cuenta una separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales y una altura con respecto al piso de por lo menos 15 cm de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

Se debe garantizar la rotación de los productos cumpliendo con el PEPS (primero en expirar primero en salir).

Se debe establecer y cumplir con el plan de limpieza y plan de control de plagas de los lugares de almacenamiento del producto que incluya las frecuencias periódicas para la realización de ésta actividad.

Los productos que ya se encuentran vencidos, productos con empaques rotos o con otro tipo de deterioro se deben almacenar en un área o depósito exclusivo para tal fin y debe estar identificado claramente.

El transporte de los productos alimenticios se debe realizar en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

Revisar los medios de transporte antes de cargar el producto, con el fin de asegurar que se encuentran cumpliendo con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación del mismo.

Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los productos alimenticios deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Se prohíbe disponer los productos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo, productos alimenticios con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de los productos.

5 REQUISITO ADICIONAL PARA PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

No Aplica

Documentos Relacionados

[GP.GAC-102] DETERMINACION DE CENIZAS EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-101] DETERMINACION DE HUMEDAD EN TRIGO Y HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-104] GLUTEN METODO MECANICO EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-103] METODO DEL FARINOGRAMA EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-107] PANIFICACION HARINA DE TRIGO

COPIA NO CONTROLADA

MOLINO LOS HÉROES DISTRIBUCIONES	FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ BLANCO		
	FECHA DE ELABORACIÓN: ENERO 2019	ELABORADO POR: JEFE DE PLANTA	APROBADO POR: GERENCIA

PRODUCTO	**HARINA DE MAÍZ BLANCO**   
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido de la molienda del grano de maiz amarillo, en Molino de Martillos con malla 0.5 mm, sin ningún ingrediente adicional, seleccionado, de aspecto fresco, sano, libre de plagas y humedad.
COMPOSICIÓN	Maiz Blanco entero (nacional o americano)
REGISTRO SANITARIO	PERMISO SANITARIO **PSA-000445-2016**
REQUISITO LEGAL	NORMA TÉCNICA COLOMBIANA **NTC 3594**

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS SENSORIALES	Sabor: Caracteristico Color: Blanco Olor: Inoloro
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Calcio: **22,80 mg** Calorias: **361,92 Cal** Carbohidratos: **75,39 %** Cenizas: **1,97 %** Fibra: **2,30 %** Hierro Total: **18,03 mg** Humedad: **9 %** Materia Grasa: **3 %** Proteina: **8,34 %**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aeróbios Mesófilos: (200000-300000) = **2,0X10000** Bacillus Cereus: (700-1000) = **< 100** Coliformes Fecales: (< 3) = **< 3** Mohos y Levaduras: (3000-5000) = **1050** Salmonella /25 g: (Positivo-Negativo) = **Negativo** Staphylococcus aureus c.p: (<100) = **< 100**
FORMA DE CONSUMO	Para su consumo se requiere que tenga un proceso de cocción sin importar el uso que se le dé al producto. Usos: Chicha, Masato, Tamales, Envueltos, Arepas, Sopas y Galletería en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en bolsas individuales de polietileno de baja densidad, transparente, rotulada con Permiso Sanitario, número de Lote y Fecha de Vencimiento; en la siguiente presentación: • 500 gramos x 25 unidades con peso neto de 12.5 Kg.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Está definida por 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones de almacenamiento adecuadas, en lugares frescos y secos.
CONDICIONES DE MANEJO Y ONSERVACIÓN	El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con el Decreto 2674 de 2013, con el fin de evitar la contaminación, alteración, deterioro y daño del producto. El almacenamiento debe realizarse en bodegas cubiertas que cuenten con buena ventilación y temperatura ambiente fresca. El producto debe almacenarse en arrumes con planchas que permitan la estabilidad de estos, se deben realizar sobre estibas elevadas al piso con el fin de protegerlas de la humedad, líquidos y suciedades, ya que, por ser un producto de baja humedad, tiene la capacidad de absorber agua y olores fácilmente.

FECHA:	DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Leche Condensada Azucarada descremada.	Page : Página 1 de 5
Actualización 17/08/18	PROVEEDOR: Productos La Carreta Ltda.	Versión: 03

LECHE CONDENSADA AZUCARADA DESCREMADA INSTITUCIONAL

PROVEEDOR	PRODUCTOS LA CARRETA LTDA.
DESCRIPCION	Producto obtenido mediante la deshidratación parcial de una mezcla de leche y sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco, azúcar extrablanco o azúcar moreno), mezclado y concentrado en un evaporador vertical hasta 71°brix.
REGISTRO SANITARIO	RSAE02I29404

A – MATERIAS PRIMAS / FORMULACIÓN / EMBALAJES / VIDA UTIL DE PRODUCTO/ALERGENOS

N°	Ingredientes, Aditivos
	Descripción
1	Leche Liquida
2	Azúcar
3	Leche descremada en polvo
4	Edulcorante (Glucosa)
5	Regulador de acidez (Citrato de sodio)
7	Conservante (Benzoato de sodio)
8	Conservante (Sorbato de potasio)

No.	Descripción del Envase
1	Envase Material PEAS por 280 gramos
2	Envase Material PEAD por 1300 gramos
3	Envase Material PEAD por 2700 gramos
4	Envase Material PEAD por 5300 gramos

B.3. VIDA UTIL DEL PRODUCTO	
Definición de la Fecha de Fabricación	Se define desde el momento en que se envasa el producto
Duración de Vencimiento	150 días
Garantía de la Vida Útil del Producto a la entrega en Bodega	112 días
B.4. ALERGENOS	
Beta-lactoglobulina, la alfa y beta-caseína y la alfa-lactalbúmina	

C.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARAMETROS	ESPECIFICACIONES – TOLERANCIAS	TABLA DE DEFECTOS	
		Defectos menores	Defectos Mayores
Aspecto	Viscosa Semi - Espesa	ligeramente viscosa Espesa	Aguada
Color	Amarillo pálido (Crema)	Ligeramente Amarillo pálido (Crema)	Semi-Caramelo
Olor	Notas a leche	Notas Ligeramente A Leche	Sin Olor
Textura	Suave y cremosa	Pequeños cristales de lactosa imperceptibles al paladar	Cristales de lactosa perceptibles al paladar
Sabor	Leche Condensada	Leche ligeramente rancia Abolengo	Leche descompuesta

C.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	ESPECIFICACIONES - TOLERANCIAS	TABLA DE DEFECTOS		REFRENCIAS NORMAS Y/O TECNICA UTILIZADA
		Defectos Menores	Defectos Mayores	
NMP Coliformes totales UFC/g	<3	≤3	>3	Res. 02310/86 de Minsalud INVIMA:1998 Cap. 2, Núm.2
Recuento Microorganismos Mesófilos UFC/g	<20.000	20.000	>20.000	Res. 02310 de Minsalud INVIMA:1998 Cap. 2, Núm. 14
Recuento Mohos y levaduras UFC/g	<400	500	>500	Res. 02310 de Minsalud INVIMA:1998 Cap. 2, Núm.8
Recuento S. Coagulasa (+) UFC /g	<200	200	>200	Res. 02310 de Minsalud INVIMA:1998 Cap. 2, Núm.7

C.3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

PARAMETROS	ESPECIFICACION ES - TOLERANCIAS	TABLA DE DEFECTOS		REFERENCIAS NORMAS Y/O TECNICA UTILIZADA
		Defectos menores	Defectos Mayores	
Sólidos lácteos no grasos % masa/masa	20	---	<20	Res. 02310/86 de Minsalud Gravimetría
Materia grasa láctea % m/m	Máximo 1.0	= 1.0	>1.0	Res. 02310/86 de Minsalud Hidrólisis acida
Humedad %	Máximo 30	=31	>31	Res. 02310/86 de Minsalud Secado con estufa
Brix	70 – 71	≤69.5	>71	Procedimiento De Calidad Interno P.L.C
• Viscosidad centipoise (Cp)	15.000 – 22.000	≤ 22.500	< 13.000 / >22.500	Procedimiento De Calidad Interno P.L.C

D - IDENTIFICACIÓN / TRAZABILIDAD

D.1 DEFINICIÓN DE UN LOTE DE PRODUCTO TERMINADO

Definición: Es todo el producto que sale de un mismo bache de producción

Método de Identificación de un lote: El Lote de identifica con la palabra LOTE seguida del día y mes de producción, año de producción (dos dígitos) y numero de bache de producción.

Ejemplo del envase - y significado: LOTE 1805161 Lo cual indica que el producto se realizó en el primer bache del 18 de julio del año 2016.

Tamaño de lote: 1.200 Kilos

D.2. FECHA DE VENCIMIENTO

	Localización en el Envase	Significado y Ejemplo
- **Código de Identificación** - **Modo de Codificación (Tinta Indeleble)**	La fecha de vencimiento se encuentra en el frente de la bolsa y se coloca con un fechador automático (INK-YET) de tinta indeleble	VENCE 170115 Lo cual indica que el producto vence el día 17 de enero del 2015

E - INSTRUCCIONES DE USO Y/O MANEJO Y CONSERVACION

Agítese antes de abrir.
Puede conservarse y transportarse al medio ambiente, después de abierto refrigérese y consumase en el menor tiempo posible (15 días).
Consérvese en un lugar fresco.
Si se presenta azucaramiento un tiempo después de abierto, colóquese al baño maría y consumase en el menor tiempo posible.
Producto elaborado para consumo directo o como elemento de preparación de otros productos.

G- INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL			
Tamaño por porción 2 cucharadas (30 g)			
Porciones por envase			
Cantidad por porción			
Calorías	90		
Calorías de la grasa	15		
			Valor diario*
Grasa total 1g			1%
Grasa saturada 0 g			0%
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0mg			0%
Sodio 50 mg			2%
Carbohidrato total 20 g			7%
Fibra dietaria 0 g			
Azucares 20 g			
Proteína 1g			2 %
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	
Calcio 2%		Hierro 0%	
*Los porcentajes de valores diarios, están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo:			
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4			

JARDÍN INFANTIL
BOYACÁ REAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LECHE ENTERA. UHT.RAM

Fecha actualización : Diciembre -2014

Versión : 02

Denominación Legal: Leche entera UHT.
Denominación Comercial: RAM Leche Entera.

Descripción del producto: Leche entera, tratada UHT, homogeneizada y envasada asépticamente en Tetra-brik slim 1L.
Uso previsto: Formando parte de la dieta, como alimento rico en proteínas y medio contenido en calorías en desayunos , meriendas y para cocinar.

Características nutricionales				
Parámetro	Etiquetado 100 mL		Etiquetado 250 mL	
	Valor medio	% VRN*	Valor medio	% VRN*
Valor energético	264 kJ		660 kJ	
	63 kcal		158 kcal	
Grasas	3,6 g		9,0 g	
Saturadas	2,5 g		6,3 g	
Hidratos de carbono	4,7 g		12 g	
Azúcares	4,7 g		12 g	
Proteínas	3,0 g		7,5 g	
Sal	0,13 g		0,33 g	
Calcio	110 mg	14	275 mg	34

***VRN: Valor de Referencia Nutricional**

Ingesta Diaria Recomendada para un adulto medio (8.400 kJ/2.000 Kcal)

Características microbiológicas	Valor
Control esterilidad con preincubación a 32ºC	Negativo
Control esterilidad con preincubación a 55ºC	Negativo
Gérmenes totales mesófilos, preincubación 15 días a 30ºC	Ausencia/ ml
Gérmenes totales termófilos, preincubación 7 días a 55ºC	Ausencia/ ml

Parámetro	Valor máximo	Criterio
Plomo	< 0,02 mg/Kg	RG. (CE) 1881/2006
Aflatoxina M1	< 0,05 µg/Kg	RG. (CE) 1881/2006
Dioxinas	< 2,5 pg/g grasa	RG. (CE) 1881/2006
Dioxinas +PCB´s	< 5,5 pg/g grasa	RG. (CE) 1881/2006
Suma de PCB (CIEM – 6)	40ng/g grasa	RG. (CE) 1881/2006
PAH-4	< 1 µg/kg	RG. (CE) 1881/2006
Residuos de Plaguicidas	No detectado	RG. (CE) 396/2005
Residuos de Antibióticos	No detectado	RG. (CE) 37/2010
Gluten	< 20 mg/kg	RG. (CE) 41/2009
Melamina	< 1 mg/kg	RG. (CE) 1881/2006

Declaración de ingredientes:	**Leche** Entera.
Caducidad:	FCP-**120 días** desde el día de fabricación
Conservación:	Almacenar, transportar y distribuir en lugar fresco, seco y protegido de la luz directa.
Condiciones de uso:	Una vez abierto el envase, debe conservarse en frío, siendo aconsejable su consumo en los 2-3 días siguientes.

Presencia de Alérgenos	Presencia intencionada	Presencia potencial	Ingredientes implicados
Cereales y derivados de: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut.			
Crustaceos y derivados			
Huevos y productos a base de huevo.			
Pescado y productos a base de pescado.			
Cacahuetes y derivados			
Soja y derivados			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cascara y derivados.			
Apio y derivados.			
Mostaza y derivados.			
Granos de sesamo y derivados			
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/ls expresado en SO2 .			
Altramuces y derivados			
Moluscos y derivados			

OGMs:	Este producto no consiste en, ni contiene, material genéticamente modificado.
Ionización	Producto no ionizado.

Contaminantes: Este producto cumple con las normativas en vigor en relación a contenido máximo de residuos de contaminantes especialmente el RG.1881/2006.

La Frijolera	**FICHA TÉCNICA LENTEJA**	Código: C.FT.09	Versión: 01
		Fecha: 26/05/14	Página **1** de **4**
		Última actualización 07/12/15	

DENOMINACIÓN LEGAL:	**LENTEJA**
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	**LENTEJA**
MARCAS:	**LA FRIJOLERA, EL JINETE**
DESCRIPCIÓN:	Granos procedentes de la especie Lens sculenta, Moench con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad, sin la adición de conservantes y/o aditivos, libre de fungicidas y herbicidas. Debe corresponder a lenteja tipo I grado 2, no debe contener más del 1% de impurezas. Según NTC 937 (Segunda actualización)
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	Color: Verde Olor: Característico del producto Sabor: Característico del producto Textura : Dura Apariencia : Esférico casi aplanada
COMPOSICIÓN CUALITATIVA :	Lenteja seca
INFORMACIÓN ADICIONAL DEL ROTULO:	Consumir según preparación descrita, después de abierto consuma en el menor tiempo posible.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Lámina de polietileno de baja densidad (PEBD), calibre 1.8" colores: blanco, amarillo, verde, azul y negro, en presentaciones de 250, 500, 1000, 3000, 5000 y 12500 gramos. Saco de polipropileno de 50kg. Bolsa paca de polietileno de baja densidad sin impresión calibre 4".
VIDA ÚTIL:	1 año para las características sensoriales definidas en la presente ficha técnica. Fumigación: tres meses, cumpliendo con las condiciones de almacenamiento establecidas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura ambiente no superior a 24°C, en lugar fresco y seco; debe estar protegido del sol y la humedad, y del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.
REGISTRO SANITARIO N °	Certificado de Exención N° 2012022680
MATERIA (s) PRIMA (s)	Lenteja Seca
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:	DECRETO 3075 / 1997 Infraestructura e Instalaciones Locativas RESOLUCIÓN 5109 / 05 Etiquetado y Rotulado General RESOLUCION 0333 / 2011 Etiquetado y Rotulado Nutricional RESOLUCION 4506 / 2013 Contaminantes en alimentos RESOLUCION 683 / 2012 Requisitos Higiénicos de materiales RESOLUCION 2674/2013 Modifica parcialmente el decreto 3075 de 1997 NTC 937 para lenteja

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

La Frijolera	**FICHA TÉCNICA LENTEJA**	Código: C.FT.09	Versión: 01
		Fecha: 26/05/14	Página **2** de **4**
		Última actualización 07/12/15	

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:	Porcentaje máximo en masa: Humedad máx. 13%. Materia dura: 0.3% Granos dañados: 2.5% Granos partidos: 2.0% Granos abierto: 3.0% Variedades de contraste 3.0% Impurezas 1.0% Según NTC 937 última actualización.	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:	Recuento de mesoaerobios NMP de coliformes totales NMP de coliformes fecales y e. Coli Recuento de mohos y levaduras Recuento de staphylococco coagulasa positivo Recuento de bacillus cereus Prueba presuntiva para salmonella / 25 grs.	Hasta 300.000 ufc / gr --------- Menor de 3 / gr Hasta 5000 ufc / gr Menor de 100 ufc / gr Hasta 1000 ufc / gr ---------
PRUEBA DE VIDA UTIL:	Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial y visual	
MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION:	Mantener en lugar fresco y seco, evitando exceso de humedad Cuidado con la manipulación, para evitar roturas y derrames de granos	
INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACION:	Remojo: en un recipiente coloque las lentejas a remojar 1 parte de lenteja por tres de agua luego, Preparación: En la olla a presión, agregue carne, las lentejas remojadas desde la víspera y con el agua de remojo, deje al fuego alto que piten durante 45 minutos, luego baje el fuego a medio y cocine durante media hora, destape y agregue el resto de los ingredientes, vierta agua al gusto, baje el fuego a bajo hasta obtener el calado deseado. Agregue sal al gusto	
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES:	Se debe almacenar a temperatura ambiente, no superior a 24°C en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.	
CONDICIONES DE RECHAZO:	Grano dañado, perforado o partido mayores al 2.5 %, grano contaminado, empaque averiado y producto que al momento de la entrega, tenga menos de 3 meses de vida útil.	
DIRECCION DE LA EMPRESA:	Calle 78 N° 46 -112 Bloque 28 Local 10 Central Mayorista	
RAZON SOCIAL.	Granos y Cereales la Frijolera S.A.S	
NIT:	900431905-4	
TELEFONO, E-MAIL:	(4) 2854665 – 3611004 - 2553665	

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

	FICHA TÉCNICA LENTEJA	Código: C.FT.09	Versión: 01
		Fecha: 26/05/14	Página **3** de **4**
		Última actualización 07/12/15	

Calidad.lafrijolera@gmail.com

DESCRIPCION DEL PROCESO

- Recepción de la lenteja a granel
- Almacenamiento en cava
- Fumigación del producto
- Cuarentena durante 72 horas
- Evaluación de la efectividad del fumigado y liberación
- Almacenamiento en bodega de producto para selección
- Selección y clasificación de granos
- Empacado según referencias y programación
- Almacenamiento según referencias, en bodega de producto terminado, sobre estiba
- Almacenar a temperatura ambiente, en lugar limpio, seco y fresco, sobre estiba
- Distribución y comercialización.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL	FICHA TECNICA DE LA MAIZENA		PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM
			PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES
Preparado por: LUISA KARINA SANCHEZ	**Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA	**Fecha**: 24 DE AGOSTO DE 2010	**Versión**: 2010

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**MAIZENA**	
PROVEEDOR	**No registra**	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Es la harina fina de maíz, fécula o almidón de maíz.	
INGREDIENTES PRINCIPALES	**almidón de maíz**	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	**No aplica**	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**apariencia**	**polvo**
	color	**blanca**
	olor	**característico del maíz**
	sabor	**característico del maíz**
	pH	**no registra**
	textura	**polvo**
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**No registra**	

ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Liquido**	
	Solido	polvo
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Envase de papel herméticamente cerrado	
CANTIDAD	200g, 500g y 1000g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
NUMERO DE REGISTRO		

SANITARIO (SI APLICA)	No aplica	
VIDA UTIL ESPERADA	12	meses
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	**Ambiente**	25-30°C
	Refrigeración	
	Congelación	
NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	NTC 926 – 1986-06-18	
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad	

JARDÍN INFANTIL
BOYACÁ REAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Ficha técnica de producto terminado

Código SAP	**86438**
Producto	**Fruco® Salsa para Restaurantes Mayonita 4 X 3,910 g**
Denominación	**Fruco® Salsa para Restaurantes Mayonita**
Presentación	**Caja Corrugada con 4 Envases Pet (Galones) de 3,910 kg cada uno**

Especificaciones

Código individual	**7702047025482**
Código colectivo	**17702047025489**
Vida Útil	**8 meses en envase cerrado,** bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Temperatura de almacenamiento	**AMBIENTE.** Preferentemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración.

Ingredientes

INGREDIENTES: Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Almidón modificado de maíz, Azúcar, Huevo, Sal, Vinagre de alcohol, Especias y condimentos, Espesante (Goma Xantan), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Realzador de sabor (Glutamato monosódico), Saborizantes idénticos al natural (Mantequilla, Especias, Mostaza, Canela, Jengibre), Secuestrante (EDTA), Saborizantes naturales (Limón, Ají, Clavo, Cilantro), Colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Agente gelificante (Cloruro de potasio). CONTIENE HUEVO, SOYA Y SUS PRODUCTOS.

Descripción del producto

Color: Blanco, ligeramente rosado.
Olor: a la esencia, almidón, un poco de vinagre.
Sabor: Almidón, esencia, un poco a vinagre, salado, ligeramente a huevo y notas ligeramente dulces.
Apariencia: Suave, cremosa, ligeramente brillante, producto homogéneo, sin grumos o separación de aceite.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño de la porción: 1 cda (15 g aprox.)

Porciones por envase: 261 aprox	Por porción:
Calorías	30, Calorías de grasa 25
Grasa Total	3g (5% VD*)
Colesterol	Menos de 5 mg (1% VD*)
Sodio	125mg (5% VD*)
Carb. Total	1g (0% VD*)
Azúcares	Menos de 1 g
Proteína	0g (0% VD*)

No es fuente significativa de Vit. A, Vit. C, Calcio y Hierro.
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

Empaque

Dimensiones y peso del empaque primario
Envase PET/TAPA METÁLICA ESTAÑADA O CROMADA

LARGO	153,0	mm
ANCHO	153,0	mm
ALTURA	253,0	mm
VOLUMEN	5.922,5	cm3
PESO BRUTO (MÁXIMO)	4.147,2	g
PESO NETO (MÁXIMO)	3.910,0	g

Dimensiones y pesos del empaque secundario (corrugado)

LARGO	327,00	mm
ANCHO	327,00	mm
ALTURA	268,00	mm
VOLUMEN	28,66	dm3
PESO BRUTO (MÁXIMO)	16,97	kg
PESO NETO (MÁXIMO)	15,64	kg

Configuración de la tarima

CAJAS POR CAMA	9
CAMAS POR TARIMA	4
TOTAL POR TARIMA	36

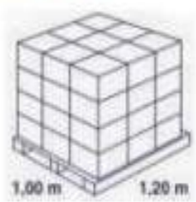


Imagen del producto



Detalles

Beneficios Ideal para preparar ensaladas y salsas
Reducida en grasa* *65 % menos grasa que una mayonesa tradicional
Calidad a precio justo

Instrucciones Abra el empaque y agregue a su platillo o preparación.
Para mantener la calidad y frescura de sus platillos, una vez preparados consúmalos en su totalidad.

MANEJO Y ALMACENAMIENTO: Mantener en un lugar seco y fresco.
Manténgase refrigerado después de abierto.
No usar si el empaque esta dañado.
Conserve el ambiente, deposite el empaque vacío en la basura.

Parámetros fisicoquímicos

Parámetro	Mínimo	Máximo	Método
% Grasa	18,00	20,19	10088 (Co)
% Acidez (Como ácido acético)	0,42	0,46	10034 (Co)
% Sal (Como NaCl)	2,30	2,50	10044 (Co)
pH	2,80	3,00	10003 (Co)
Consistencia Plummet (directo) cm	4,50	5,50	10084 (Co)

Parámetros microbiológicos

Propiedad	Máximo	UoM	Método
Bacillus Cereus	100	cfu/g	20013 (Co)
Salmonella	0	cfu/25g	20007 (Co)
Staphylococcus aureus	1000	cfu/g	20009 (Co)
Escherichia Coli	0	cfu/g	20004 (Co)
Aerobic Plate Count	1000	cfu/g	20002 (Co)
Coliforms	1100	cfu/g	20004 (Co)
Yeast and Mould	50	cfu/g	20003 (Co)
APBY	0	cfu/g	20014 (Co)
Lactobacilli	0	cfu/g	20008 (Co)
Faecal Coliforms	0	cfu/g	20004 (Co)



FICHA TECNICA MIEL DE ABEJAS

Fecha: 01/02/2020

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	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. RESOLUCION 1057 DE 2010 NTC 1273
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	COLOR: Característico del producto. OLOR: Característico del producto. SABOR: Dulce. TEXTURA: Suave. APARIENCIA: Homogénea.
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA:	MIEL DE ABEJAS EN UN 100%
EMPAQUE COMERCIAL:	Envases PET y vidrio. Presentaciones de: 40 g, 300g, 340 g, 500g, 1200g. Galón de 5 kilos. Cuñete de 25 a 28 Kilos, a necesidad del cliente.
USOS O FUNCIÓN:	Edulcorante, Alimentario y medicinal.
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS:	Protéjase de la luz, manténgase bien tapado, no requiere refrigeración.
VIDA ÚTIL:	3 años, en condiciones óptimas de almacenamiento.
GRUPO DE CONSUMIDORES:	Dirigido a toda la población.
FORMA DE CONSUMO:	Producto listo para consumir.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES:	No necesita refrigeración. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible NO ADMINISTRAR A NIÑOS MENORES DE 1 AÑO.
ALMACENAMIENTO:	Lugar fresco y seco, a temperatura ambiente.
CERTIFICADO INVIMA No.	2018000445

MATERIA(S) PRIMA (S):	Miel de abejas	
PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA:	Producto de colmenas propias y/o apicultores de la zona, provenientes de diferentes municipios de los Departamentos de SUCRE, CORDOBA y BOLIVAR.	
ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:	Humedad. Análisis Organoléptico.	
ANÁLISIS A PRODUCTO TERMINADO:	Fisicoquímicos y Microbiológicos, contemplados en la Normatividad vigente.	
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:	DECRETO 3075 / 97 NTC 1273 RESOLUCIÓN 5109 / 2005 RESOLUCION 0288/2008 RESOLUCION 1057 DE 2010	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS:	**REQUISITOS**	**VALOR PERMISIBLES**
	Sólidos insolubles en agua. %	≤ 0.1 para miel diferente a la prensada
	Contenido de humedad. % m/m	≤ 20
		≤ 21para mieles de origen tropical
	Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. % m/m	≥ 60 (miel de mielato)
		≥ 45 (miel floral)
	Contenido aparente de sacarosa. % m/m	≤ 5
		≤ 10 para mieles de origen tropical
	Contenido de sustancias minerales (cenizas). % m/m	≤ 0.6
	Conductividad eléctrica (mS/cm)	≤ 0.8
	Acidez libre. Meq. de ácido /1000g	. ≤ 50
	Índice de la diastasa (escala Shade)	≥ 8
	Contenido de hidroximetilfurfural (HMF) mg/kg	≤ 40
		≤ 60 para mieles de origen tropical
	Determinación de metales pesados (Cu, Cr, Cd,Pb, Hg)	Libre de metales pesados que puedan
		representar un daño en la salud humana.
		Niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex alimentarius. MEDICAMENTOS VETERINARIOS

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**		**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM**
			F. T. BPM 1
Preparado por: AURA MARIA CONTRERAS GIL	**Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA	**Fecha:** Abril de 2010	**Versión**: 2010

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DOBLE CREMA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar.	
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en la planta de lácteos ubicada en el Centro Agropecuario La Granja SENA – Espinal. Kilometro 5 vía Espinal – Ibagué. Temperatura promedio 30°C y a.s.n.m 450 metros Teléfono de contacto: 2709600 Ext. 84669	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos	2%
	Proteína	20-22%
	Materia grasa	21%-24%
	Humedad	49-51%,
	Minerales	0%
	Calorías aportadas por 100g	286 cal
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica de polietileno empacado al vacio por 125 g.	
	Bolsa plástica de polietileno empacado al vacio por 250 g.	
	Bolsa plástica de polietileno empacado al vacio por 500 g.	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada.	

REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Normas productos lácteos. Resolución 02310 de 1986.	
TIPO DE CONSERVACION	Medio Ambiente	
	Refrigeración	Refrigeración de 2°C - 4°C
	Congelación	
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma.	

FORMULACION	**MATERIA PRIMA/INSUMO**	**PORCENTAJE**
	Leche fresca	Base de calculo
	Leche acida	De acuerdo al resultado obtenido en el balance de acidez.
	Cuajo	Según especificaciones del fabricante
	Sal	1,5% - 2,0% Sobre el peso de la cuajada

PROCEDIMIENTO DE STANDARIZACION DE LA ACIDEZ

Para calcular la cantidad de leche fresca y leche acida que se va a usar se utiliza el cuadrado de pearson de la siguiente manera:

1. Dibujar un cuadrado y colocar en el ángulo superior izquierdo la acidez en grados dornic de la leche ácida Ej.: (90 °Dornic); En el ángulo inferior izquierdo, la acidez en grados °Dornic de la leche fresca ej: (16° Dornic) y en el centro la acidez deseada en la mezcla de leche fresca y leche ácida, la cual será de 45° Dornic. En los ángulos del lado derecho se anotan los diferentes resultados de restar las cantidades a lo largo de la diagonal del cuadro:

LECHE ACIDA 90 — 45 — 29

LECHE FRESCA 16 — 45

Los números resultantes a la derecha indican que 29 partes de leche ácida, mas 45 partes de leche fresca forman una mezcla de leche con una acidez de 45°D. Se denomina partes de leche a cualquier tipo de unidad de medida ejemplo: litros.

Para calcular la cantidad de leche se hace una regla de tres sencilla de la siguiente manera:
Si para 29 LITROS de leche ácida se requieren 35 LITROS de leche fresca para 100 LITROS serán:

29 L leche acida ⟶ 45 L leche fresca

100 L leche acida ⟶ X

$$\frac{100 \times 45}{29} = 155 \text{ LITROS de leche fresca}$$

CODIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TECNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA APTA PARA CONSUMO HUMANO
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAIS	COLOMBIA
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	RSIAE1/Mon994
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salmueras terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Características Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TECNICA DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
Cloruros	99		% m/m NaCl	Potenciométrica	Por lote de producción compuesto semanal
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo	Por lote de producción por turno
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo	Por lote de producción por turno
Calcio	0	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semanal
Magnesio	0	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semanal
Humedad	0	0,2	% m/m	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Otros insolubles en agua	0	1600	mg/kg	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Anticompactante (E-535)	N/A	N/A	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometría	Por lote de producción compuesto semanal
Sulfatos	0	2800	mg SO_4=/kg	Espectrofotometría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-18	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-20	80	0	% m/m pasa	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-25	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-35	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-70	0	20	% m/m pasa	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TECNICA DE MEDICIÓN	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
Arsénico	0	1	mg As/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semanal
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica	
Plomo	0	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica	
Cadmio	N/A	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica	
Mercurio	N/A	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica	
Hierro	N/A	N/A	mg Fe/kg	Absorción Atómica	

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TECNICA DE MEDICIÓN	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino e incoloro.
Aroma	Limpio sin aromas extraños

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO
VILLA MARY
P.P. : "FORTALECER LOS DERECHOS HUMANOS CON ALTA CALIDAD PARA FORMAR PERSONITAS AUTONOMAS Y FELICES"

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

	Sabor	Salado. Característico a sal.		
VALOR NUTRICIONAL	TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:			
	NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
	Calorías	0	kcal	0
	Grasa Total	0	mg	0
	Sodio	590	mg	25
	Carbohidrato Total	0	g	0
	Proteína	0	g	0
	No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.			
	Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.			
CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene			
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
		Primario	Secundario	
	8.00 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	800 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	1 kg	Poletileno	Fardo en poletileno	Paca x 6
	2 kg	Poletileno	Fardo en poletileno	Paca x 10
	1 kg	Poletileno	Fardo en poletileno	Paca x 20
	1 kg	Poletileno	Fardo en poletileno	Paca x 25
	500 g	Poletileno	Fardo en poletileno	Paca x 25
	250 g	Poletileno	Caja corrugada	Caja x 24
	125 g	Poletileno	Caja corrugada	Caja x 24
	125 g	Salero en Poletileno	Caja corrugada	Caja x 24
	750 g	Salero en Poletileno	Bandeja de carton / termoencogido	Caja x 12
	650 g	Salero en Poletileno	Bandeja de carton / termoencogido	Caja x 24
	1 g	Sobre	Caja de carton/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres
	La presentación de la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada producida por Brinsa está sujeta a las normas que sobre el empaque de sal están establecidas en el Decreto 0547 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud Colombiano.			
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Dia/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 5100/21 31 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina ensacadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Dia / hora militar - N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 5100/15 35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina ensacadora número 13 y su destino es Colombia.			
VIDA ÚTIL	Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: a. Sal para consumo humano.			
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano y NTC 1254 Actualizada (Sal para consumo humano); Decreto 3075 de 1997 (Buenas Prácticas de Manufactura), Resolución 5109 de 2005 (Rotulado de alimentos) y Decreto 60 de 2002. Resolución 333 de 2011 (Etiquetado nutricional). Resolución 683 de 2012 (Empaque). Resolución 2613 de 2014 que modifica los niveles de contaminantes en sal consumo humano de la Resolución 4506 de 2013			
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogenizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.			
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.			
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.			
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.			
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe almacenarse en un lugar limpio y seco, a temperatura ambiente, alejado de la luz directa del sol y de olores fuertes. El producto se almacena sobre estibas, en bodegas cubiertas y secas, alejadas de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegidas del ambiente exterior por medio de paredes hechas de concreto. El lugar deberá estar destinado solamente al almacenamiento de la sal para consumo humano.			

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR ALIMENTOS	Brinsa
	FICHA TÉCNICA	
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezclay toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para protegerla cargade la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.	
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.	
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1+4846038 Cel: 3122593194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 4846000 Fax.: (57)-(1)4846001 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 90 - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 484 6000 Fax.: (57)-(1)4846000 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 # 7 41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 3355060 Ext.1110 **Cartagena:** Km. 11 vía Mamonal - Cartagena Tel.: (57)-(5) 668 62 11 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uruca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América	

Preparado por: ANDREA MARCEL OSPINA	**Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA	**Fecha:** 28 de agosto	**Versión**: 2010

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**UVAS PASAS**	
PROVEEDOR	**NO REGISTRA**	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Se denomina pasa, uva pasa o pasa de uva a la uva seca, deshidratada parcialmente. Suelen comerse en crudo, cocidas o como condimento en otros platos gastronómicos.	
INGREDIENTES PRINCIPALES	UVA	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	No aplica	

CARACTERISTICAS FISICAS DE LA PRIMA Y/O INSUMO	Apariencia	Seca arrugada
	Color	Oscuro
	Olor	Dulce
	Sabor	Dulce
	pH	3.5
	Textura	Arrugada
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA PRIMA Y/O INSUMO	no registra	
ESTADO DE LA PRIMA Y/O INSUMO	Liquido	
	Solido	Granos Arrugados
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno	

INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO (SI APLICA)	No aplica	
VIDA UTIL ESPERADA	12	Meses
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Ambiente	25-30ºC
	Refrigeración	
	Congelación	
NORMATIVIDAD QUE RIGE LA PRIMA Y/O INSUMO	NTC 4931 – 2001-05-30	
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad	

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO
VILLA MARY
P.P. : "FORTALECER LOS DERECHOS HUMANOS CON ALTA CALIDAD PARA FORMAR PERSONITAS AUTONOMAS Y FELICES"

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM** **F. T. BPM**
Preparado por: LIBARDO CRUZ SANCHEZ	**Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA	**Fecha**: Abril de 2010 — **Versión**: 2010

NOMBRE DEL PRODUCTO	Yogurt Entero	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido láctico de la leche de vaca, por medio de 2 microorganismos, los cuales son: *Lactobacillus Bulgaricus y Estreptococos Thermophilus.*	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos	15,73 %
	Proteína	5,13 %
	Lípidos-Grasa	2,80 %
	Agua	76,18 %
	Minerales	0,16 %
	Calorías aportadas por 100 g	109
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Envase plástico por 250 ml	
	Envase plástico por 500 ml	
	Envase plástico por 1000 ml	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Producto ligeramente acido con pH entre 4,4 – 4,5, con textura media y olor característico.		
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Resolución 2310 de 24 de febrero de 1986	
	Norma Técnica Colombiana 805 "Leches Fermentadas"	

TIPO DE CONSERVACION	Medio Ambiente	
	Refrigeración	Temperatura de 0 a 4 grados centígrados
	Congelación	
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C - 4°C. No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma.	
FORMULACION	**MATERIA PRIMA/INSUMO**	**PORCENTAJE**
	Leche entera	Base de cálculo
	Azúcar	10% - 15%
	Leche en polvo (Opcional)	1% – 3%
	Cultivo comercial	3% – 5 %
	Fruta	6% -12%
	Colorante	Según especificaciones del fabricante
	Saborizante	Según especificaciones del fabricante
	Conservante	0,02% – 0,05%

Nombre del Producto	***PREPARADOS A BASE DE MAÍZ***
Código	***40505***
Nombre Comercial del Producto	***ALMOJABANA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto horneado elaborado a base de queso.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Queso fresco, almidón de yuca, harina de maíz.* ***Vida útil mínima:*** *5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* ***Transporte:*** - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.*

	- *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidad entre 20, 30, 40 a 50 gramos*

Nombre del Producto	***TORTAS Y PASTELES***
Código	***40114***
Nombre Comercial del Producto	***BROWNIE***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1363.* - *Cumplir NTC 486.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto semiesponjoso, cubierto con azúcar pulverizada.* - *Sabor característico a chocolate.* - *Consistencia semiesponjosa.* - *Color café, superficie de chocolate firme.* - *Producto fresco* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, azucares, grasa vegetal (una sola fuente), cobertura de chocolate, relleno de arequipe en aproximadamente 15%.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*

	- *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 486.* - *Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería.* ***Transporte:*** - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polipropileno y/o aluminizado, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidad de 20 gramos.* - *Unidad de 30 gramos.* - *Unidad de 60 gramos.*

Nombre del Producto	***PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)***
Código	***41198***
Nombre Comercial del Producto	***CROISSANT***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1807.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de capas superpuestas que al hornearlo se separan dando la textura característica de hojaldre.* - *Producto de textura crujiente y suave.* - *Sabor y aroma característico.* - *Color dorado.* - *Hojaldrado, sin ningún tipo de relleno.* - *Producto fresco* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.*

	- *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.* ***Transporte:*** - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidades de 20 gramos* - *Unidades de 30 gramos* - *Unidades de 60 gramos*

Nombre del Producto	***GALLETAS VARIAS***
Código	***41133***
Nombre Comercial del Producto	***GALLETA DE CHIPS DE CHOCOLATE***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1241.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de panadería a base de avena de forma plana y redonda, que fue sometido a proceso de horneado. Puede o no contener hojuelas de avena en su superficie.* - *Producto fresco.* - *Color característico del producto.* - *Olor característico del producto.* - *Textura crujiente y firme.* - *Sabor ligeramente dulce característico del producto.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, avena, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *20 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.*

	- *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.* ***Transporte:*** - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidad de 40 gramos.*

Nombre del Producto	***TORTAS Y PASTELES***
Código	***40114***
Nombre Comercial del Producto	***MANTECADA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto esponjoso a base de harina de trigo.* - *Producto fresco.* - *Sabor característico, consistencia esponjosa, color dorado en la parte superior.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada y/o harina de maíz, agua, azúcar, huevo, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, polvo de hornear.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.* - *Cumplir con la norma INVIMA productos de repostería.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidades de 20 gramos.* - *Unidades de 30 gramos.* - *Unidades de 60 gramos.*

Nombre del Producto	***PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)***
Código	***41198***
Nombre Comercial del Producto	***MOGOLLA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1807.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de panadería, redondo, esponjosa, miga de color blanco, textura suave.* - *Producto fresco.* - *Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, levadura, huevos, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*

	- *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.* ***Transporte:*** - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidad de 20 gramos* - *Unidad de 30 gramos.* - *Unidad de 60 gramos.*

Nombre del Producto	***PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)***
Código	***41198***
Nombre Comercial del Producto	***PAN BLANCO TAJADO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1807.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Pan blanco moldeado esponjoso tajado.* - *Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color de la miga blanco, corteza suave y de color dorado uniforme.* - *La corteza de las tapas puede ser más firmes que el resto de las tajadas.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), levadura, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Empaque entre 480 a 500 gramos (24-25 tajadas)*

Nombre del Producto	***PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)***
Código	***41198***
Nombre Comercial del Producto	***PAN BLANDO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1807.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Pan blando de harina de trigo.* - *Producto fresco.* - *Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, levadura, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen..*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidad de 20 gramos, en empaque de hasta 5 unidades.* - *Unidad de 30 gramos, en empaque de hasta 5 unidades.* - *Unidad de 60 gramos, en empaque de hasta 5 unidades.*

Nombre del Producto	***PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)***
Código	***41198***
Nombre Comercial del Producto	***PAN COCO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1807.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Pan blando de harina de trigo, sabor a coco.* - *Producto fresco.* - *Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, levadura, sal, sabor a coco.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidad de 20 gramos* - *Unidad de 30 gramos*

Nombre del Producto	***PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)***
Código	***41198***
Nombre Comercial del Producto	***PAN DE MAÍZ***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1807.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de panadería blando, esponjoso, miga de color amarillo, textura suave.* - *Corteza con queso costeño molido* - *Producto fresco.* - *Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color amarillo, corteza suave y dorada.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de Maíz, queso costeño molido, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), levadura, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidad de 20 gramos, en empaque de hasta 5 unidades.* - *Unidad de 30 gramos, en empaque de hasta 5 unidades.* - *Unidad de 60 gramos, en empaque de hasta 5 unidades.*

Nombre del Producto	***PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)***
Código	***41198***
Nombre Comercial del Producto	***PAN HOJALDRADO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1807.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de panadería con adición de grasa que le confiere las características de masa crujiente hojaldrada, de color uniforme blanco o cremoso.* - *Producto fresco.* - *Sabor característico, color caramelo o dorado.* - *Hojaldrado.* - *Esponjoso, firme y su forma definida por envoltura en finas capas de masa.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, levadura, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.*

	- *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.* ***Transporte:*** - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidad de 20 gramos* - *Unidad de 30 gramos*

Nombre del Producto	***PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)***
Código	***41198***
Nombre Comercial del Producto	***PAN ROLLO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1807.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de panadería blando de forma enrollada.* - *Producto fresco.* - *Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco en su interior, en su corteza el color debe ser uniforme de dorado a ligeramente moreno.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, levadura, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidad de 20 gramos,* - *Unidad de 30 gramos.* - *Unidad de 60 gramos,*

Nombre del Producto	***PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)***
Código	***41198***
Nombre Comercial del Producto	***PANDEBONO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto fresco, horneado de panadería elaborado a base de queso.* - *Producto de corteza dorada.* - *Producto de textura suave y esponjosa* - *Color, olor y sabor característico.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Almidón de yuca, queso, margarina vegetal, sal y azúcar* ***Vida Útil Mínima:*** *5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.* ***Transporte:*** - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.*

	- *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidad por 20 gramos.* - *Unidad por 30 gramos.*

Nombre del Producto	***TORTAS Y PASTELES***
Código	***40114***
Nombre Comercial del Producto	***PASTEL GLORIA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de capas superpuestas que al hornearlo se separan dando la textura característica de hojaldre.* - *Producto fresco.* - *Sabor característico, textura hojaldrada.* - *Con relleno de bocadillo de guayaba.* - *Libre de impurezas y de materiales extraños.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, margarina hojaldre, bocadillo de guayaba, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano"* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".*
Presentación	- *Unidad entre 30 a 60 gramos.*

Nombre del Producto	***TORTAS Y PASTELES***
Código	***40114***
Nombre Comercial del Producto	***PONQUÉ***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de panadería horneado a base de harina de trigo.* - *Puede o no contener capacillo.* - *Producto fresco.* - *Sabor característico.* - *Color dorado y uniforme.* - *Consistencia esponjosa.* - *Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, huevo, grasas vegetales.* ***Vida Útil Mínima:*** *15 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.* - *Cumplir con la Norma INVIMA – Productos de repostería.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polipropileno biorentado o bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".* - *Cumplir con la Resolución 834 de 2013 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".*
Presentación	- *Unidad entre 20 a 25 gramos* - *Unidad entre 30 a 35 gramos*

Nombre del Producto	***TORTAS Y PASTELES***
Código	***40114***
Nombre Comercial del Producto	***TORTA CON SABOR A QUESO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de panadería horneado a base de harina de trigo y sabor a queso con corteza dorada* - *Producto fresco.* - *Sabor característico a queso, textura suave y esponjosa, color dorado en la corteza.* - *Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, sabor a queso, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), agua, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polipropileno biorentado o bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".* - *Cumplir con la Resolución 834 de 2013 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".*
Presentación	- *Unidad de 20 gramos.* - *Unidad de 30 gramos.* - *Unidad de 50 gramos.*

Nombre del Producto	***TORTAS Y PASTELES***
Código	***40114***
Nombre Comercial del Producto	***TORTA DE BANANO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de panadería horneado a base de harina de trigo, con adición de banano.* - *Producto fresco.* - *Sabor característico, textura suave y esponjosa, color dorado en la corteza.* - *Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, banano, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), agua, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polipropileno biorentado o bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".* - *Cumplir con la Resolución 834 de 2013 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".*
Presentación	- *Unidad de 20 gramos.* - *Unidad de 30 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	***TORTAS Y PASTELES***
Código SIBOL	***40114***
Nombre Comercial del Producto	***TORTA DE NARANJA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de panadería horneado a base de harina de trigo, con adición de zumo de naranja.* - *Corteza puede tener o no ralladura de naranja* - *Producto fresco.* - *Sabor característico, textura suave y esponjosa, color dorado en la corteza.* - *Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, zumo de naranja, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), agua, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polipropileno biorentado o bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".* - *Cumplir con la Resolución 834 de 2013 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".*
Presentación	- *Unidad de 60 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	***TORTAS Y PASTELES***
Código SIBOL	***40114***
Nombre Comercial del Producto	***TORTA DE QUINUA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de masa a base de quinua.* - *Corteza de color dorado.* - *Masa color crema* - *Producto fresco.* - *Sabor característico.* - *Consistencia suave y esponjosa.* - *Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de quinua, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, polvo para hornear, esencia de vainilla, huevos, azúcar y leche.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.* - *Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polipropileno biorentado o bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".* - *Cumplir con la Resolución 834 de 2013 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".*
Presentación	- *Unidad de 20 gramos.* - *Unidad de 30 gramos.* - *Unidad de 50 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	***TORTAS Y PASTELES***
Código SIBOL	***40114***
Nombre Comercial del Producto	***TORTA DE ZANAHORIA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto de panadería horneado a base de harina de trigo y zanahoria.* - *Producto fresco.* - *Masa de color café claro* - *Sabor característico, textura suave y esponjosa, color dorado en la corteza.* - *Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, zanahoria, grasa vegetal (una sola fuente), agua, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polipropileno biorentado o bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".* - *Cumplir con la Resolución 834 de 2013 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".*
Presentación	- *Unidad de 20 gramos.* - *Unidad de 30 gramos.* - *Unidad de 60 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	***PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)***
Código SIBOL	***41198***
Nombre Comercial del Producto	***TOSTADAS CON SABOR A MANTEQUILLA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 1528 de 2002.* - *Cumplir Resolución 1944 de 1996.* - *Cumplir NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	***Descripción Física:*** - *Producto elaborado a partir de las rebanadas del pan, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes, con bajo contenido de humedad.* - *Producto fresco.* - *Sabor a mantequilla, consistencia crocante y color dorado.* - *El producto no debe presentar residuos del horneo.* - *Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.* - *Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.* - *El producto a suministrar debe ser de primera calidad.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* ***Ingredientes Mínimos:*** *Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), sabor mantequilla, sal.* ***Vida Útil Mínima:*** *30 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.* ***Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:*** - *No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363.*

	Transporte: - *Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.* - *El producto debe transportarse a temperatura ambiente.* - *El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.* - *Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Bolsa de polipropileno biorentado o bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.* - *Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.* - *Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.* - *Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.* - *Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."* - *Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".* - *Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".* - *Cumplir con la Resolución 834 de 2013 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".*
Presentación	- *Empaque de 200 gramos (10 unidades)*