Nombre Comercial del Producto	**ARROZ BLANCO**
Calidad	Arroz blanco para consumo tipo 1, grado 2. Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. Cumplir con NTC 671. Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 Contar con Certificado de calidad ISO 9000 – 2000, HACCP, o de producto. 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	**Descripción Física:** Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. Producto natural sin preservativos y/o aditivos. Humedad menor al 14%. Arroz grande: pedazo de grano de arroz menor de 0.75 (3/4) de la longitud total del grano entero, pero mayor que la mitad de la longitud promedio del grano entero. Arroz cuya relación longitud/anchura es de 3.0 o más.
Requisitos generales	Olor característico. Color blanco. Limpio, libre de impurezas
Requisitos <u>Específicos</u>	**Características Fisicoquímicas:**

Grado	Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g	% Máximo en masa				
		Granos dañados	Granos yesados	Granos rojos	Granos partidos	tipos contrastante
2	4,0	4,0	11	2	12	6

Características Microbiológicas:

No debe presentar signos de infestación o infecciones

Aporte nutricional mínimo por 100 g

Calorías: 353 kilocalorías Proteína: 7.6 gramos

Grasas: 0 gramos

Carbohidratos: 80 gramos

Empaque y rotulado	- 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 ni en la parte interna ni externa del producto - Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	Arroba de arroz por libras
Vida Útil	6 meses desde el momento de la entrega.

Nombre Comercial del Producto	**ACEITE DE COCINA**
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. Cumplir con NTC 264. Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 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	**Descripción Física:** Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annuus L.) Los aceites de girasol deben tener un aspecto limpio a 25ºC, tener sabor y olor característico. Estar libres de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicérica del aceite. No deben contener sustancias extrañas .No presentar mezcla con otros aceites y grasas. Los aceites crudos obtenidos por extracción, por solvente, o por presión en caliente, (segundo y tercer prensado) no son aptos para el consumo humano sin un previo tratamiento de refinación. Los aceites crudos girasol, obtenidos por presión en frío o primer prensado, son aptos para el consumo humano directo, previa depuración. **Ingredientes:** Aceite de girasol Antioxidantes. Sinergistas. Antiespumantes.
Requisitos generales	Color característico. Olor y sabor característico. Sabor libres de rancidez.

Requisitos Específicos

Características Fisicoquímicas:

Requisitos	Aceites de Girasol	
	Mínimos	Máximos
Densidad 25ºC / 25ºC	0,913	0,919
Índice de yodo	118	143
Índice de saponificación	188	194
Índice de refracción a 25ºC	1,4720	1,4750

Características Microbiológicas:
Cumplir con lo estipulado en la NTC 264.

Aporte nutricional mínimo por 100 g
Calorías: 884 kilocalorías Proteína: 0 gramos
Grasas: 100 gramos
Carbohidratos: 0 gramos

Empaque y rotulado

- 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 ni en la parte interna ni externa del producto
- Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

Presentación: Botella por 5000 centímetros cúbicos

Vida Útil: 6 meses desde el momento de la entrega.

Nombre Comercial del Producto	PASTAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO: SPAGUETTI,
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. Cumplir con NTC 1055. Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 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	Descripción Física: Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo y agua. En el proceso de elaboración se pueden incorporar ingredientes tales como: gluten, soya, huevos, leche, vegetales, jugos, extractos u otras farináceas o cualquier otro permitido por la legislación nacional vigente. La harina de trigo y/o la sémola, empleadas para la fabricación de las pastas alimenticias deben cumplir con lo establecido en la NTC 267 o la 420 respectivamente, o lo contemplado por la legislación nacional vigente. Ingredientes Harina y/o semolato de trigo. La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.
Requisitos generales	Color amarillo Consistencia: Dura Olor y sabor: propios del producto.
Requisitos Específicos	Características Fisicoquímicas:

Requisito	Mínimo	Máximo
Humedad %	----	13,0
Cenizas %	----	1,2
Proteína % (%N, 5.90)	10,5	----
Acidez expresada como ácido láctico %	----	0,45

Debe cumplir con los límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

Características Microbiológicas:

Microorganismos	n	m	M	C
NMP de Coliformes /g	3	25	70	1
NMP de coniformes fecales /g	3	Menor 3	-----	0
Recuento de Staphyloccocus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	100	200	1

	Recuento de mohos y levaduras UFC/g | 3 | 4000 | 5000 | 1 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. Aporte nutricional mínimo por 100 g Calorías: 280 kilocalorías Proteína: 7 gramos Grasas: 0.4 gramos Carbohidratos: 58 gramos
Empaque y rotulado	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 ni en la parte interna ni externa del producto Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	Bolsa de polietileno por 1000 gramos
Vida Útil	6 meses desde el momento de la entrega.

Nombre Comercial del Producto	PANELA
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. Cumplir con NTC 1311 Cumplir con Decreto 3075 de 1997 Cumplir con Resolución 779 de 2006 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	Descripción Física: Producto finamente pulverizada o solidó de cualquier forma y presentación, proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar Saccharum officinarum, sin centrifugar, manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa y minerales. La panela puede presentar diferentes colores, dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agro ecológicas y del proceso de elaboración. No se permite el uso de azúcar ni miel procedente de ingenios azucareros. Ingredientes Caña de azúcar. Se permite el uso de aditivos y de saborizantes, según la legislación nacional vigente.
Requisitos generales	Panela libre de materias, olores y sabores extraños, verdeamientos, ablandamiento excesivo, no puede estar fermentada, ni presentar ataques de hongos o insectos.
Requisitos Específicos	Características Fisicoquímicas:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

	Características Microbiológicas: Microorganismos | n | m | M | C Recuento de Hongos | 3 | 200 | 500 | 2 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. Aporte nutricional mínimo por 100 g Calorías: 312 kilocalorías Proteína: 0.5 gramos Grasas: 0.1 gramos Carbohidratos: 86 gramos
Empaque y rotulado	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 ni en la parte interna ni externa del producto Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	Empaque por 1000 gramos
Vida Útil	6 meses desde el momento de la entrega.

CALDERO



Especificaciones

Caracteristicas Fisicas

Tonalidad de Color	Gris	Material	Aluminio
Tipo de Olla o Sarten	Caldero	No. Piezas	2 Piezas
Piezas que incluye, Medidas (En diametro) y Capacidad (en Lts) de Cada Una	1 Caldero de 20 cm / 2 lts + 1 Tapa de vidrio	Piezas que incluye	1 Caldero de aluminio fundido de 20 cm + 1 tapa de vidrio
Capacidad	2 Litros	Espesor de la Olla	3 Milímetros
Material de la Tapa	Aluminio Fundido	Material del Mango	Aluminio fundido

Caracteristicas Técnicas

Material Interior	Aluminio Fundido

Dimensiones

Medidas (Alto X Ancho X Fondo) Cms	13,5 x 26,6 x 20,9 cm	Medidas en diámetro (En Cm)	20 Centímetros

Información Adicional Relevante

Linea Modelo Referencia	5861021339	Caracteristicas Especiales	Apto Para Estufas de Gas Apto Para Estufas Eléctricas Apto Para Horno Apto Para Lava Vajillas
Garantia	12 Meses	Colección	Natural Stone

SARTEN



Especificaciones

Caracteristicas Fisicas

Tonalidad de Color	Gris	Material	Aluminio
Tipo de Olla o Sarten	Sartén	No. Piezas	1 Piezas
Piezas que Incluye, Medidas (En diametro) y Capacidad (en Lts) de Cada Una	1 Sartén de 20 cm	Piezas que incluye	1 Sartén de 20 cm
Espesor de la Olla	2 Milímetros	Material del Mango	Baquelita

Caracteristicas Técnicas

Material Interior	Antiadherente

Dimensiones

Medidas (Alto X Ancho X Fondo) Cms	35 x 20.5 x 10 cm	Medidas en diámetro (En Cm)	20 Centímetros

Información Adicional Relevante

Linea Modelo Referencia	5861029263	Caracteristicas Especiales	Apto Para Estufas de Gas Apto Para Estufas Eléctricas Apto Para Lava Vajillas Con Fondo Difusor
Garantia	12 Meses	Colección	Talent