	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVAS PASAS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	UVAS PASAS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	TRICONDOR	
INGREDIENTES	UVA NATURAL EXTRAIDAS Y LAVADAS PARA SU PROCESO, ALIMENTO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	60g ,120g ,500 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	FRUTO SECO
	Sabor	UVAS SECAS
	Color	NEGRO
	Textura	DURA ARRUGADA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 297g-CARBOHIDARATOS 69,3g,FIBRA 6,5, PROTEINA 2,5g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE VEGETAL DE SOYA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ACEITE DE SOYA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	BON LIFE	
INGREDIENTES	aceite libre de Trans, suave olor y sabor a mantequilla. Mezcla de	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENADO EN UN LUGAR ADECUADO	
PRESENTACIÓN	900ML	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDO AMARILLO
	Sabor	MANTEQUILLA ARTIFICIAL
	Color	AMARILLO
	Textura	LQUIDO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSICION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 80-GRASA TOTAL 9 % GRAMOS-COLESTEROL 0 % - SODIO	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	SEMILLAS DE AJONJOLI	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	AJONJOLI	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	SU DESPENSA BARRAGAN	
INGREDIENTES	SEMILLAS DE AJONJOLI	
VIDA ÚTIL	12 A 18 DE MESES	
PRESENTACIÓN	250 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	SEMILLAS
	Sabor	CARACTERISTICO
	Color	CAFE
	Textura	DURA GRANULADA
	Olor	SIN OLOR
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Calorías: 1432.5 kcal Grasas: 124.25 g Grasas Saturadas: 19.25 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ FLORHUILA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ARROZ FLORHUILA CON VITANIMAS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	FLOR HUILA	
INGREDIENTES	ARROZ BLANCO SELECCIONADO CON VITAMINA A - CMC Y ACIDO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO OVALADO LARGO
	Sabor	HARINA
	Color	BLANCO
	Textura	DURA GRANULADA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 170g-CARBOHIDARATOS 39g- grasa trans 0%sodio 0%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALVERJA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ALVERJA VERDE SECA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	
INGREDIENTES	ALVERJAS VERDES PREVIAMENTE SELECCIONADAS	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	454g- 500g-1000g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO forma esferica
	Sabor	HARINA
	Color	VERDE
	Textura	DURA GRANULADA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 364g-- grasa trans 0,4%sodio 5% PROTEINA 4 g-SODIO mg	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN ORJUELAS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	AVENA EN HORJUELAS DE LA ABUELA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	
INGREDIENTES	CEREAL COMPLEMENTARIO CON VITAMINAS Y MINERALES 100%	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	200g-250g-500g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	CEREAL NATURAL HORJUELAS
	Sabor	AVENA NATURAL
	Color	AMARILLO CLARO
	Textura	SEMI DURO GRANULADA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 60g-CARBOHIDARATOS 10g- PROTEINA 3%sodio 0%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA MOLIDA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	AVENA MOLIDA DE LA ABUELA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	ORGNIZACION CARDENAS S.A.S	
INGREDIENTES	CEREAL COMPLEMENTARIO MOLIDO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	200g-250g-500g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	AVENA NATURAL
	Sabor	NATURAL
	Color	BLANCO
	Textura	PULVERIZADO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 60g-CARBOHIDARATOS 10g- sodio 0% PROTEINA 3 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR BLACA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	AZUCAR BLANCO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	RIOPAILA CASTILLA	
INGREDIENTES	SACAROZA SACADO DE LA CAÑA DE AZUCAR	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 g-500g - 1000g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	polvo con granos diminutos
	Sabor	DULCE
	Color	BLANCO
	Textura	GRANULADO CLARO
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 8g-CARBOHIDARATOS 2g- grasa trans 0%sodio 600mg	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO LONJA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	BOCADILLO VELEÑO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	DULCE NATURALEZA	
INGREDIENTES	PULPA DE GUYABA-SACAROSA-PECTINA-REGULADOR DE ACIDEZ-	
VIDA ÚTIL	24 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	100g150g-300g-500g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	SEMIBLANDO
	Sabor	CARACTERISTICO A LA GUAYABA
	Color	ROJO
	Textura	FIRME,ACABADO LISO Y UNIFORME
	Olor	CARACTERISTICO A LA GUAYABA
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 36g-CARBOHIDARATOS 74g- grasa trans 0%AGUA 25g-	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA EN POLVO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CONDIMENTOS EL REY CANELA EN POLVO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	CONDIMENTOS EL REY	
INGREDIENTES	CANELA NATURAL	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	30g-50g-100g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	POLVO O ASTILLA
	Sabor	AMARGO
	Color	CAFÉ CLARO
	Textura	SUAVE O DURA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 13.3g-CARBOHIDARATOS 30%- PROTEINA 8.1%-FIBRA 181g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA EN ASTILLA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CONDIMENTOS EL REY CANELA EN ASTILLA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	CONDIMENTOS EL REY	
INGREDIENTES	CANELA NATURAL	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	30g-50g-100g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	POLVO O ASTILLA
	Sabor	AMARGO
	Color	CAFÉ CLARO
	Textura	SUAVE O DURA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 13.3g-CARBOHIDARATOS 30%- PROTEINA 8.1%-FIBRA 181g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBADA PERLADA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CEBADA PERLADA DEL CULTIVO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	DEL CULTIVO	
INGREDIENTES	CEBADA NATURAL	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO SEMIREDONDO
	Sabor	CEREAL
	Color	AMARILLO CLARO
	Textura	SEMIDURO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CARBOHIDARATOS 12%- GRASAS TOTALES 0.5% sodio 0% PROTEINA	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CHOCOLATE TRADICIONAL	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS VALENPA	
INGREDIENTES	MASA DE CACAO,AZUCAR Y MANTECA DE CACAO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	PASTILLAS UNIFORMES
	Sabor	DULCE CHOCOLATE
	Color	CAFÉ OSCURO
	Textura	DURA
	Olor	DULCE CHOCOLATE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 130g-CARBOHIDARATOS 8%- AZUCARES 22g PROTEINA 1g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	FECULA DE MAIZ	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	MAIZENA MEZCLA DE FECULA DE MAIZ	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	CONOPCO INCORPORATED	
INGREDIENTES	FECULA DE MAIZ CON VITAMINAS Y MINERALES TASAS DE TRIGO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	90g-380g-720g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA DELGADA
	Sabor	MAIZENA DULCE
	Color	BLANCA
	Textura	PULVERIZADA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	0% COLESTEROL-1,39 g de grasa 100g de maizena son 375 calorias,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL GRANO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	FRIJOL CARGAMANTO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	FRESCAMPO	
INGREDIENTES	FRIJOL FESCO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO OVALADO
	Sabor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
	Color	VINOTINTO
	Textura	DURA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100 GRAMOS APORTAN 71 CALORIAS-4.07 GRAMOS DE PROTEINA-	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS DE LECHE	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	GALLETAS DE LECHE MUU	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	COLOMBINA	
INGREDIENTES	HARINA,LECHE,DULCE	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	216g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	CON DUREZA CIRCULARES
	Sabor	HARINA CON LECHE DULCE
	Color	AMARILLO CLARO
	Textura	DURA LISA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100g : CALORIAS 450g-grasa saturada 5,8g-sodio 145mg	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS SALTIN	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	GALLETAS DE TACOS SALTIN NOEL	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	NOEL	
INGREDIENTES	HARINA DE TRIGO INTEGRAL,ACEITE VEGETAL,GRASA	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	106g-300g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA DURA
	Sabor	HARINA
	Color	BLANCO
	Textura	DURA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	GRASA TOTAL 2g,GRASA SATURADA 1 g,COLESTEROL 0 g,SODIO 170	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS WAFFER	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	GALLETAS DULCES WAFFER	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	NOEL	
INGREDIENTES	AZUCAR,ACEITE VEGETAL,HARINA DE TRIGO,ACIDO FOLICO,CACAO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	432 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA FIRME DULCE
	Sabor	HARINA DULCE
	Color	AMARILLO
	Textura	DURA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR CADA 100g : proteinas 2,40 g, grasas 4,50 g,carbohidratos 15,80	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS DUCALES	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	GALLESTAS DE TACOS DUCALES	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	GRUPO NUTRESA Y NOEL	
INGREDIENTES	HARINA FORTIFICADA,ACEITE VEGETAL DE PALMA,AZUCAR	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	120g, 300g, 500g, 1000g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA CON DUREZA FIRME
	Sabor	DULCE SAL
	Color	AMARILLO
	Textura	DURA
	Olor	DULCE SAL
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CARBOHIDRATOS 18 g, azucares 3g,grasas 4 g,saturadas 4 g,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	GARBANZO MARITZA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	GARBANZO LINEA PREMIUM	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	
INGREDIENTES	GARBANZO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO REDONDO NO UNIFORME
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	DURO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	PROTEINAS 4.6 g, GRASAS 6,1 g, CARBOHIDRATOS 12,6 g, SODIO 209	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTAS FIDEOS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	FIDEOS DORIA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	DORIA	
INGREDIENTES	´MEZCLA DE SEMOLATO DE TRIGO CON AGUA Y NUTRIENTES	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA DURA EN HILOS
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	DURA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 374g-CARBOHIDARATOS 75g- grasa 1,1g ,sodio 0%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ BLANCO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	AREPA AREPA	
INGREDIENTES	100% HARINA DE MAIZ BLANCO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA MOLIDA
	Sabor	HARINA
	Color	BLANCO
	Textura	PULVERIZADA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 302g-CARBOHIDARATOS 32,6g- grasa 14,1G ,PROTEINA	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE TRIGO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	HARINA DE TRIGO SAN LUIS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	MOLINOS SAN LUIS	
INGREDIENTES	HARINA DE TRIGO ADICIONADA CON ACIDO FOLICOY VITANIMAS	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA POLVO
	Sabor	HARINA
	Color	BLANCO
	Textura	PULVERIZADA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 0g-CARBOHIDARATOS 22g- grasa trans 0%sodio 0%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJUELAS DE MAIZ	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CEREAL	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	SUCARVID	
INGREDIENTES	GRANOS DE MAIZ PREVIAMENTE TRABAJADO Y SECADO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANOS
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	DURA GRANULADA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 110g-CARBOHIDARATOS 25g, CALORIAS 110 g PROTEINA 4	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVO DOBLE A	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	HUEVOS DOBLE A	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	MANUELITA MG	
INGREDIENTES	HUEVOS DOBLE SON MAS FIRMES Y ESPESAS SUS LLEMAS SON MAS	
VIDA ÚTIL	7 A 10 DIAS SIN REFRIGERAR	
PRESENTACIÓN	CUBETAS 30 UNIDADES	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	REDONDO DURO DELICADO
	Sabor	HUEVO
	Color	AMARILLO
	Textura	DURA
	Olor	HUEVO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 80g- GRASA SAT. 5 g, 0%sodio 7O g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENTEJA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCT	LENTEJA LINEA PREMIUM	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	
INGREDIENTES	LENTEJAS ESCOJIDAS Y SELECIONADAS	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO OVALADO
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	DURA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	LORIAS 210 g-CARBOHIDARATOS 38g- grasa 0.5%sodio 0% PROTEINA 1	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA SAL	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	CAMPI	
INGREDIENTES	EMULSION SOLIDA DE PRODUCTOS GRASOS LACTEOS	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	125 g- 250 g - 500 Gg	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	SEMIBLANDO
	Sabor	MANTEQUILLA
	Color	AMARILLO
	Textura	SEMIDURO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 34%-CARBOHIDARATOS 39g- grasa 116%sodio 0%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAYONESA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	MAYONESA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	FRUCO	
INGREDIENTES	AGUA,ACEITE VEGETAL,HUEVOS,AMIDON DE MAIZ,AZUCAR	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	120g - 250 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	liquida
	Sabor	salado
	Color	BLANCO
	Textura	LIQUIDA ESPESA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 45g-CARBOHIDARATOS 39g- GRASA TOTL 4,5%sodio	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIEL DE ABEJAS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	MIEL DE ABEJAS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	COLANTA	
INGREDIENTES	MIEL DE ABEJAS PROCESADO DEL NECTAR DE LAS FLORES	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	110 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDO
	Sabor	DULCE
	Color	AMARILLO
	Textura	LIQUIDO EXPESO
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 280g-CARBOHIDARATOS 76g- grasa trans 0% FLUCTUOSA	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	OREGANO MOLIDO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	OREGANO MOLIDO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	CASTA GOURMET	
INGREDIENTES	OREGANO MOLIDO	
VIDA ÚTIL	12 A 18 DE MESES	
PRESENTACIÓN	250 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANULADO
	Sabor	CARACTERISTICO
	Color	VERDE OSCURO
	Textura	DURA GRANULADA
	Olor	SIN OLOR
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Grasas: 4% Sal 0,06%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	PANELA EN BLOQUE	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	PANELAS COLOMBIA	
INGREDIENTES	AZUCARES EXTRAIDOS DELA CAÑA DE AZUCAR ELABORADO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 g - 500 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	BLOQUE MACIZO
	Sabor	DULCE
	Color	CAFÉ
	Textura	DURA GRANULADA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 351g-CARBOHIDARATOS 80g- FIBRA 0,7g ,sodio 0%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTAS CONCHITAS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	PASTAS DE SOPA CONCHAS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	DORIA	
INGREDIENTES	MEZCLA DE SEMOLATO DE TRIGO FORTIFICADO MAS AGUA Y	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA DURA
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	DURA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 290g-CARBOHIDARATOS 60g- FIBRA 3g ,sodio 0%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTAS ESPAGETIS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ESPAGETIS DORIA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	DORIA	
INGREDIENTES	MEZCLA DE SEMOLATO DE TRIGO Y VITAMINAS Y MINERALES	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G - 1000 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HILOS LARGOS DUROS
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	DURO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 278g-CARBOHIDARATOS 300g- grasa trans 0%sodio 240mg	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTAS ESPAGETIS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ESPAGETIS LA NIEVE	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	MOLINOS DEL ATLANTICO	
INGREDIENTES	HARINA DE TRIGO Y SEMOLA DE TRIGO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HILOS LARGOS DUROS
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	DURO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 270g-CARBOHIDARATOS 280g- grasa trans 0%sodio 0%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	REFISAL	
INGREDIENTES	CLORURO SODICO ESTRAIDO DEL MAR LA TIERRA ABUNDANTE EN LA	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 g- 500 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANULADO
	Sabor	SALADO
	Color	BLANCO
	Textura	DURA GRANULADA
	Olor	SALADO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 0g-CARBOHIDARATOS 0g- grasa trans 0%sodio 38758 mg	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA TALLARINES	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	TALLARINES	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	DORIA	
INGREDIENTES	MEZCLA DE SEMOLATO DE TRIGO Y VITAMINAS Y MINERALES	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G - 1000 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HILOS LARGOS DUROS
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	DURO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 278g-CARBOHIDARATOS 300g- grasa trans 0%sodio 240mg	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA TORNILLOS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	PASTA TORNILLOS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	DELIZIARI	
INGREDIENTES	MEZCLA DE SEMOLATO DE TRIGO Y VITAMINAS Y MINERALES	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G - 1000 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	TORNILLOS DE PASTA
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	DURO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 278g-CARBOHIDARATOS 300g- grasa trans 0%sodio 240mg	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN COCO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	PAN COCO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	COUNTRY	
INGREDIENTES	HARINA DE TRIGO, AZUCAR, LEVADURA, ESENCIA DE COCO, COCO	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UNIDAD	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	REDONDO
	Sabor	COCO
	Color	BEIGE
	Textura	BLANDA
	Olor	COCO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 120 grasa saturada 6g, carbohidratos 19g, azucares 2g,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CROISSANT	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CROISSANT HORNEADITOS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	COMESTIBLES D SABOR	
INGREDIENTES	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, MANTEQUILLA AGUA Y SAL	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	BOLSA PLATICA X340GR	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	FORMA MEDIA LUNA
	Sabor	MANTEQUILLA
	Color	DORADO
	Textura	BLANDA HOJALDRADO
	Olor	MANTEQUILLA
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	grasa saturada 11g, carbohidratos 54g, azucares 8g, proteina 10g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN HOJALDRADO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	PAN HOJALDRADO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	PORTUGUESA	
INGREDIENTES	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, MANTEQUILLA AGUA Y SAL	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UND X30GR	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	PAN HOJALDRADO
	Sabor	MANTEQUILLA
	Color	DORADO
	Textura	BLANDA HOJALDRADO
	Olor	MANTEQUILLA
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	grasa saturada 11g, carbohidratos 54g, azucares 8g, proteina 10g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN DE BONO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	PAN DE BONO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	PORTUGUESA	
INGREDIENTES	FECULA DE MAIZ, ALMIDON DE YUCA, QUESO Y HUEVO	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UND X30GR	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	REDONDA, ROSCA
	Sabor	QUESO
	Color	DORADO
	Textura	BLANDA
	Olor	QUESO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	grasa saturada 7,2g, carbohidratos 76g, azucares 8g, proteina 10g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMOJABANA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ALMOJABANA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	ALMOHABANA BOYACA	
INGREDIENTES	HARINA DE MAIZ, QUESO CAMPESINO, LECHE, HUEVOS, AZUCAR	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UND X30GR	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	REDONDA
	Sabor	QUESO
	Color	DORADO
	Textura	BLANDA
	Olor	QUESO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	grasa saturada 6,6g, carbohidratos 16,6g, azucares 8g, proteina 6,3g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	BROWNIE	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	BROWNIE	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	COLTORTAS	
INGREDIENTES	HARINA DE TRIGO, AZUCAR, CACAO EN POLVO, ESENCIA DE VAINILLA,	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UND X30GR	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	TORTA CUADRADA
	Sabor	CHOCOLATE
	Color	CAFE OSCURO
	Textura	BLANDA
	Olor	CHOCOLATE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 160 grasa saturada 5g, carbohidratos 19g, azucares 1,4g,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTECADA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	MANTECADA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	COLTORTAS	
INGREDIENTES	HARINA DE MAIZ, AZUCAR, MANTEQUILLA, HARINA DE TRIGO, LECHE,	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UNIDAD	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	TORTA CUADRADA
	Sabor	VAINILLA
	Color	BEIGE
	Textura	BLANDA
	Olor	VAINILLA
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 120 grasa saturada 6g, carbohidratos 19g, azucares 2g,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MOGOLLA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	MOGOLLA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	GUADALUPE	
INGREDIENTES	AZUCAR, MANTEQUILLA, HARINA DE TRIGO, LECHE, HUEVO, POLVO	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UNIDAD	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	REDONDO
	Sabor	MANTEQUILLA DULCE
	Color	DORADO
	Textura	BLANDA
	Olor	VAINILLA
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 120 grasa saturada 6g, carbohidratos 19g, azucares 2g,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN BLANDITO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	PAN BLANDITO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	LIDER	
INGREDIENTES	AZUCAR, MANTEQUILLA, HARINA DE TRIGO, LECHE, HUEVO, POLVO	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UNIDAD	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	CILINDRO
	Sabor	MANTEQUILLA DULCE
	Color	DORADO
	Textura	BLANDA
	Olor	VAINILLA
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 120 grasa saturada 6g, carbohidratos 19g, azucares 2g,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PONQUE	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	PONQUE	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	HORNEADITOS	
INGREDIENTES	AZUCAR, HARINA DE TRIGO, LECHE, HUEVO, POLVO PARA HORNEAR,	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UNIDAD	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	TORTA CUADRADA
	Sabor	VAINILLA
	Color	CAFE CLARO
	Textura	BLANDA
	Olor	VAINILLA
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 120 grasa saturada 6g, carbohidratos 19g, azucares 2g,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOSTADAS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	TOSTADAS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	HORNEADITOS	
INGREDIENTES	AZUCAR, HARINA DE TRIGO, POLVO PARA HORNEAR, SAL	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UNIDAD	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	CUADRADA
	Sabor	MANTEQUILLA
	Color	BEIGE
	Textura	CRUJIENTE
	Olor	MANTEQUILLA
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 120 grasa saturada 6g, carbohidratos 19g, azucares 2g,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN TAJADO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	PAN TAJADO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	HORNEADITOS D1	
INGREDIENTES	AZUCAR, MANTEQUILLA, HARINA DE TRIGO, LECHE, HUEVO, POLVO	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UNIDAD	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	PAN CUADRADO TAJADO
	Sabor	HARINA
	Color	BLANCO
	Textura	BLANDA
	Olor	HARINA
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 120 grasa saturada 6g, carbohidratos 19g, azucares 2g,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO **COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE BANANO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	TORTA DE BANANO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	PROTUGUESA	
INGREDIENTES	AZUCAR, HARINA DE TRIGO, LECHE, HUEVO, POLVO PARA HORNEAR,	
VIDA ÚTIL	20 DIAS	
PRESENTACIÓN	UNIDAD	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	TORTA
	Sabor	BANANO
	Color	AMARILLO OSCURO
	Textura	BLANDA
	Olor	BANANO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 120 grasa saturada 6g, carbohidratos 19g, azucares 2g,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA UHT	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	SANTO DOMINGO	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA CON PROTEINAS Y NUTRIENTES DE VALOR BIOLOGICO	
VIDA ÚTIL	40 DIAS	
PRESENTACIÓN	900 ML	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	LECHE
	Color	BLANCO
	Textura	LIQUIDA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	GRASA TOTAL 4 %, COLESTEROL 4 %, AZUCARES 2 g, PROTEINAS 13 %	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO EN BLOQUE DOBLE CREMA TAJADO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	DOBLE CREMA TAJADO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	QUESOS TORO	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA, NATA , CONSERVANTES Y	
VIDA ÚTIL	30 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	2.5 KL	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	RIGUIDA
	Sabor	NATURAL
	Color	AMARILLA
	Textura	BLANDA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 9g, AZUCARES 1g PROTEINA 8g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	KUMIS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	KUMIS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	EL PORTILLO	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA FRESCA,AZUCAR, CULTIVO COMERCERCIAL,LECHE EN	
VIDA ÚTIL	20 A 45 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	4000 ML EMBACE PLASTICO	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	NATURAL
	Color	BLANCO
	Textura	CREMOSO
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 130g-CARBOHIDARATOS 6 %, AZUCARES 13g PROTEINA 6	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	YOGURT	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	EL PORTILLO	
INGREDIENTES	LECHE PASTEURIZADA, ZUCAR,PULPA FRUTA SABORIZANTES Y	
VIDA ÚTIL	20 A 45 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	4000 ML EMBACE PLASTICO	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDO
	Sabor	MORA-FRESA-MELOCOTON ENTRE OTROS
	Color	VARIADO
	Textura	CREMOSO
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 90g-CARBOHIDARATOS 9g, AZUCARES 7 g PROTEINA 12 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA LIQUIDA UHT	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	AVENA LIQUIDA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	LATTI	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA FRESCA,AZUCAR, HARINA DE AVENA MOLIDA	
VIDA ÚTIL	20 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	2OO ML EN BOLSA	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	NATURAL
	Color	AMARILLA
	Textura	IQUIDA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 74g, AZUCARES 4.9g PROTEINA 2.5 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA COLANTA 200 ML	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	COLANTA	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA CON PROTEINAS Y NUTRIENTES DE VALOR BIOLOGICO	
VIDA ÚTIL	60 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	200 ML	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	LACTEO
	Color	BLANCO
	Textura	LIQUIDA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	GRASA TOTAL 3 %, COLESTEROL 3%, AZUCARES 3g, PROTEINAS 14 %	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA DE LECHE	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CREMA DE LECHE	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	ALQUERIA	
INGREDIENTES	CREMA DE LECHE DE VACA PAUTERIZADA	
VIDA ÚTIL	60 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	125, 180, 200, 250, 400, 600 ML	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	LACTEO
	Color	BLANCO
	Textura	CREMOSA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	GRASA TOTAL 3 %, SODIO 1%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA DE LECHE	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CREMA DE LECHE	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	LATTI	
INGREDIENTES	CREMA DE LECHE DE VACA PAUTERIZADA	
VIDA ÚTIL	60 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	200GR	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	LACTEO
	Color	BLANCO
	Textura	CREMOSA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	GRASA TOTAL 3 %, SODIO 1%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE CONDENSADA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	LECHERITA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	D VIDA	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA, AZUCAR ,EMULSIONANTES ,GRASAS Y	
VIDA ÚTIL	60 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	150 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	DULCE
	Color	BLANCO AMARILLO
	Textura	ESPESA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 318g, AZUCARES 56g SODIO 97 mg,PROTEINA 7,6 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE CONDENSADA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	LECHE CONDENSADA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	LATTI	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA, AZUCAR ,EMULSIONANTES ,GRASAS Y	
VIDA ÚTIL	60 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	300 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	DULCE
	Color	BLANCO AMARILLO
	Textura	ESPESA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 318g, AZUCARES 56g SODIO 97 mg,PROTEINA 7,6 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DOBLE CREMA ENTERO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	QUESO DOBLE CREMA BLOQUE	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	QUESOS TORO	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA, NATA , CONSERVANTES Y	
VIDA ÚTIL	30 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	2.5 KL	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	RIGIDA
	Sabor	QUESO
	Color	AMARILLO
	Textura	BALDO
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 90g-CARBOHIDARATOS 1 %, AZUCARES 1g PROTEINA 8 %	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	QUESOS TORO	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA SEMIDESCREMADA , NATA ,	
VIDA ÚTIL	30 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	2.5 KL	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	RIGUIDA
	Sabor	NATURAL
	Color	BLANCO
	Textura	BLANDA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 25g,GRASA SAT. 16 G, PROTEINA 10g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	HELADO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	HELADO CREMOSO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	KULFI	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA, AZUCAR ,HUEVOS,SABORIZANTES , EMULSIONANTES	
VIDA ÚTIL	60 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	650 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	DURA
	Sabor	VARIEDAD
	Color	VARIEDAD
	Textura	DURA FRIA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 183g, AZUCARES 18g SODIO 51 mg,PROTEINA 28 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT GRIEGO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	YOGURT GRIEGO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	SANTA FINA	
INGREDIENTES	LECHE DE VACA ENTERA DESCREMADA HIGIENIZADA	
VIDA ÚTIL	15 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	1 LITRO	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	ESPESA, CREMOSA
	Sabor	LACTEO
	Color	BLANCO
	Textura	CREMOSA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	GRASA TOTAL 0 %, SODIO 1%	

EL IMPERIO DE LAS CARNES
NIT: 90513666-8
CRA 59B #131-57 TEL: 4796680-3143872938
BOGOTA D.C (CIUDAD JARDIN NORTE)

Nombre del Producto	***VÍSCERAS DE BOVINO***
Nombre Comercial del Producto	***BAZO Ó PAJARILLA***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016, - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o implementación del sistema HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Denominado bazo, adherido al cuajar. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **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 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan

	Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o 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. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien selladas con nudo. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El 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, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - 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. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de 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”. - 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”. - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción.

	- Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Nombre del Producto	***CARNE DE BOVINO***
Nombre Comercial del Producto	***CADERA DE RES***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271. - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne fresca, pulpa de res. - Sin exceso de grasa externo y tejido conectivo visible. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo oscuro brillante. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Corte de carne de res fina para asar o sudar. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 15 días al vacío, 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 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o 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. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien sellada. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El 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, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - 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. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de 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”. - 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”.

	- En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Nombre del Producto	***CARNE DE BOVINO***
Nombre Comercial del Producto	***CARNE DE RES MOLIDA ESPECIAL***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne fresca, sometida a un proceso de molienda. - Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res (bola, centro de pierna). - Sin exceso de grasa. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo brillante oscuro a café, con manchas blancas. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - % de grasa 7 +/- 2, este porcentaje debe ser soportado en físico a través del análisis de grasa realizado por el comitente vendedor, el cual debe ser presentado por parte del transportador al responsable del recibo de alimentos, debe ser acorde al número de lote del producto entregado. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 10 días al vacío, 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 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o 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. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien sellada. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El 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, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - 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. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de 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”. - 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". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Nombre del Producto	***VÍSCERAS DE BOVINO***
Nombre Comercial del Producto	***HÍGADO DE RES***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Extracción de la canal: Cavidad torácica del bovino: Para su preparación se separa la vesícula biliar, restos de vasos sanguíneos hepáticos, ganglios linfáticos y la grasa adyacente al hilio. Se puede clasificar por color (privilegiando a los rojos oscuros) o por rango de peso. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **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 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o 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. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien selladas con nudo. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El 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, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - 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. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de 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”. - 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". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Nombre del Producto	***CARNE DE CERDO***
Nombre Comercial del Producto	***LOMO DE CERDO***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne fresca de cerdo. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - No debe presentar viscosidad amarilla o verdosa. - Debe tener ausencia de elementos extraños. - Sabor y color característico. - Textura consistente. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 15 días al vacío, 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 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.

	Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o 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. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien sellada. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El 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, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - 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. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de 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”. - 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”. - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción.

	- Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

EL IMPERIO DE LAS CARNES
NIT: 90513666-8
CRA 59B #131-57 TEL: 4796680-3143872938
BOGOTA D.C (CIUDAD JARDIN NORTE)

Nombre del Producto (SIBOL)	CARNE DE POLLO
Nombre Comercial del Producto	**CARNE DE POLLO** 200002102 / 200002103 / 200002104 / 200002105 / 200002106 / 200002107 /200002108 / 200002109
Calidad	**Requisitos Normativos:** Resolución 402 de 2002, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.
Requisitos Específicos	**Clasificación:** POLLO **Descripción del Producto:** Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del pollo (ave de la familia Faisanidae, del género Gallus de las especies Domésticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar. **Ingredientes:** pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. **Requisitos Fisicoquímicos:** El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Pollo entero y Despresado
Humedad Máxima	72%
Proteína Mínima	16%
Fósforo	0,30%

Parámetros fisicoquímicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002

También se requiere que se reporte análisis de laboratorio de:

% Máximo de Hidratación	11%

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: laboratorio:

Parámetros	n	m	M	C
NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1
Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1
Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1

Los productos sometidos a la técnica de marinado no podrán contener agentes patógenos.

Parámetros microbiológicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002

Requisitos nutricionales: No Aplica

	Otras características del producto: No debe presentar quemaduras excesivas por frio, deben tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, el ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad muscular; En la técnica de marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto. **Condiciones de Transporte:** Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán: – Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. – La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C, para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos. – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Estar identificado en un lugar visible con la leyenda " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. – Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. – Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. **Vida Útil:** Para producto refrigerado: Mínima de 7 días. Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación. **Requisitos del Comitente Vendedor:** El proveedor deberá acreditar: – Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. – Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. – El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
Empaque y rotulado	**Empaque:** Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad de 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final. **Rotulado:** - El rotulado debe ser impreso directamente en el empaque o adhesivo.

	-Debe incluir como mínimo las condiciones de conservación del producto, fecha de vencimiento e identificación de la planta de sacrificio que procede.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Nombre del producto: Corazones de Pollo

Código del producto: IPC-CP001

Descripción: Corazones de pollo frescos, limpios y empacados, aptos para consumo humano. Producto cárnico de vísceras rojas con alto valor nutricional, ideal para asados, guisos y preparaciones tradicionales.

Presentación

- **Peso por unidad de venta: 500 g / 1 kg / a granel**
- **Tipo de empaque: Bolsa plástica sellada al vacío / bandeja termoformada con film**
- **Color: Rojo oscuro brillante**
- **Olor: Característico, fresco**
- **Textura: Firme y húmeda**

Condiciones de conservación

- **Temperatura de refrigeración: 0 °C a 4 °C**
- **Temperatura de congelación: -18 °C o inferior**
- **Vida útil:**
  - **Refrigerado: 5 días**
  - **Congelado: 90 días**



Composición nutricional aproximada (por 100 g)

- **Energía: 119 kcal**
- **Proteína: 16 g**
- **Grasas totales: 5.2 g**
- **Colesterol: 242 mg**
- **Hierro: 4.6 mg**

Uso previsto

Producto destinado a la alimentación humana. Puede ser cocinado a la parrilla, guisado, frito o en sopas.

Advertencias

- **Cocinar completamente antes de consumir.**
- **No consumir si el empaque está roto o el producto tiene mal olor.**

Información adicional

- **Origen del producto: Colombia**
- **Proveedor: El Imperio de las Carnes**
- **Dirección: cra 59b 131-57**
- **Teléfono: 3143872938**
- **Correo: cra 59b 131-57**

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Nombre del producto: Mollejas de Pollo
Código del producto: IPC-MP001

Descripción:
Mollejas de pollo frescas, limpias y empacadas, aptas para consumo humano. Producto cárnico de vísceras blancas con textura masticable y sabor característico, ideal para frituras, guisos y asados.

Presentación

- **Peso por unidad de venta: 500 g / 1 kg / a granel**
- **Tipo de empaque: Bolsa plástica sellada al vacío / bandeja termoformada con film**
- **Color: Rosado grisáceo brillante**
- **Olor: Característico, fresco**
- **Textura: Firme, húmeda y elástica**



Condiciones de conservación

- **Temperatura de refrigeración: 0 °C a 4 °C**
- **Temperatura de congelación: -18 °C o inferior**
- **Vida útil:**

- **Refrigerado: 5 días**
- **Congelado: 90 días**

Composición nutricional aproximada (por 100 g)

- **Energía: 94 kcal**
- **Proteína: 14.8 g**
- **Grasas totales: 3.2 g**
- **Colesterol: 240 mg**
- **Hierro: 2.8 mg**

Uso previsto

Producto destinado a la alimentación humana. Puede ser cocinado a la parrilla, frito, guisado o incluido en sopas y caldos.

Advertencias

- **Cocinar completamente antes de consumir.**
- **No consumir si el empaque está roto o el producto tiene mal olor.**

Información adicional

- **Origen del producto: Colombia**
- **Proveedor: El Imperio de las Carnes**
- **Dirección: Cra 59B #131-57**
- **Teléfono: 3143872938**
- **Correo: imperiodelascarnes@correo.com**