Nombre del Producto (SIBOL)	*ACEITE DE SOYA REFINADO*
Código SIBOL	*40016*
Nombre Comercial del Producto	*ACEITE DE SOYA*
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 2154 de 2012.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir NTC 254.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione sustituyan.*
Requisitos Específicos	*Descripción Física:* - *Aceite extraído de las semillas de soya (Glicyne Soya Sieb y Zucarino soya gispida moench.)* - *Estar libres de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.* - *Color característico.* - *Olor característico.* - *Sabor libre de rancidez.* - *No presentar mezcla con otros aceites y grasas.* - *No deben contener sustancias extrañas.* - *No debe presentar fugas o escape de producto.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* *Ingrediente Mínimo:* *Aceite de soya.* *Vida útil mínima:* *4 meses 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 la Resolución 2154 de 2012.* - *No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 254.*

	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	- *Botella en Polietileno Tereftalato (PET) de un solo 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 500 a 5000 mililitros o centímetros cúbicos*

Nombre del Producto (SIBOL)	*AJONJOLÍ*
Código SIBOL	*40039*
Nombre Comercial del Producto	*AJONJOLÍ*
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 4241 de 1991.* - *Cumplir NTC 536.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	*Descripción Física:* - *Semilla natural rica en ácidos grasos no saturados y lecitina, nombre científico sesamum indicum.* - *Ingrediente para preparar alimentos.* - *Semillas en forma de gota.* - *Color beige o café claro, uniforme.* - *Olor y sabor característico.* - *Semillas puras, sin presencia de palos, cascarillas o piedras, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.* - *Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, 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.* *Vida útil mínima:* *4 meses 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.* *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 polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color* - *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 50 a 250 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	*ARVEJA SECA*
Código SIBOL	*40081*
Nombre Comercial del Producto	*ARVEJA SECA*
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir Resolución 4506 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir NTC 791.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	*Descripción Física:* - *Granos procedentes de la especie Pisum sativum L.* - *Comprende arvejas de forma esférica y secas.* - *Color uniforme verde pálido (verde) o amarillo claro (amarilla).* - *Olor característico.* - *Limpio, libre de impurezas y materiales extraños* - *Libre de ataque de insectos y enfermedades.* - *La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 791.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* *Vida útil mínima:* *4 meses 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.* - *No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.* *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 polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.* - *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 500 a 1000 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	*AVENA EN HOJUELAS*
Código SIBOL	*40085*
Nombre Comercial del Producto	*AVENA EN HOJUELAS*
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 2159.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	*Descripción Física:* - *Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de la especie de A. Sativa L y A. Byzantina L.* - *Láminas delgadas.* - *Debe ser elaborada a partir de granos de avena sin cáscara, sanos, limpios, libre de ataque de insectos, enfermedades y/o contaminación por vectores.* - *Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aroma características.* - *Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.* - *Hojuelas libres 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.* *Vida útil mínima:* *4 meses 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.* - *No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.* *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 polietileno, grado alimentario de primer uso.* - *El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.* - *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 250 a 1500 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	*TORTAS Y PASTELES*
Código SIBOL	*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.* - *Sabor característico a chocolate.* - *Consistencia semiesponjosa.* - *Color café.* - *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), 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 entre 18 a 25 gramos.* - *Unidad entre 50 a 65 gramos.* - *Unidad entre 70 a 80 gramos.* - *Unidad de minimo 100 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	*CEBADA PERLADA*
Código SIBOL	*40165*
Nombre Comercial del Producto	*CEBADA PERLADA*
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Cumplir Ley 9 de 1979.* - *Cumplir resolución 719 de 2015.* - *Cumplir Resolución 2674 de 2013.* - *Cumplir Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir NTC 442.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	*Descripción Física:* - *Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del género hordeum.* - *Grano del cereal que ha sido descascarillado y pulido.* - *Olor y color característico.* - *Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.* - *Libre de ataque de insectos y enfermedades.* - *La clasificación del alimento debe ser grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 442.* *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* *Vida útil mínima:* *4 meses 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.* - *No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.* - *Cumplir con NTC 442.* *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 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 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 entra 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 500 a 1500 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	*GALLETAS SALADAS*
Código SIBOL	*41132*
Nombre Comercial del Producto	*GALLETA DE SODA TIPO CRACKERS*
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 1241.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	*Descripción Física:* - *Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme.* - *Sabor salado.* - *Olor característico del producto.* - *Color dorado.* - *Consistencia crujiente y firme* - *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, sal.* *Vida útil mínima:* *4 meses 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 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 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.*
Empaque y rotulado	- *Polipropileno biorientado flexible, 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 20 a 30 gramos.* - *Empaque desde 300 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	*MIEL DE ABEJAS*
Código SIBOL	*40431*
Nombre Comercial del Producto	*MIEL DE ABEJAS*
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 1057 de 2010.* - *Cumplir NTC 1273.* - *CODEXALIMENTARIUS. FAO/WHO. 1993. Comisión internacional. Norma mundial paramieles. Codex staN. rev. Roma, 12-1981* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	*Descripción Física:* - *Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas* - *El color de la miel de abejas depende de su origen botánico, por lo que presenta una gran variedad de colores que van desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro verdosos hasta negro.* - *La miel de abejas de consistencia fluida y viscosa.* - *El sabor dulce.* - *Aroma característico.* - *La miel de abejas no debe presentar indicios de fermentación o efervescencia.* - *No se permite la adición de ingredientes, aditivos para alimentos, u otras adiciones diferentes a miel de abejas.* - *No se debe utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel de abejas.* - *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.* *Vida útil mínima:* *4 meses 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 la Resolución 1057 de 2010.* - *Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1273.* *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	- *Frasco plástico o vidrio, 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 835 de 2013 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de vidrio y cerámica destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".*
Presentación	- *Empaque entre 300 a 500 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	*PAN MOLIDO*
Código SIBOL	*40456*
Nombre Comercial del Producto	*MIGA DE PAN*
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 de la panadería molido, de baja humedad.* - *Sabor característico.* - *Color de la miga dorado uniforme.* - *Textura granulada.* - *Partículas pequeñas.* - *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, grasa vegetal, levadura, sal.* *Vida útil mínima:* *1 mes 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.* - *No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.* - *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 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 100 a 250 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	*TORTAS Y PASTELES*
Código SIBOL	*40114*
Nombre Comercial del Producto	*PONQUÉ TRADICIONAL 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 NTC 1363.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	*Descripción Física:* - *Ponqué tajado esponjoso.* - *Sabor característico.* - *Color dorado y uniforme.* - *Consistencia esponjosa.* - *Sabores surtidos.* - *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, grasa vegetal.* *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 y bandeja de cartón, 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 entre 220 a 430 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	*PREPARADO A BASE DE MAÍZ*
Código SIBOL	*40505*
Nombre Comercial del Producto	*AREPA DE PETO PEQUEÑA*
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.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	*Descripción Física:* - *Producto de tamaño y color uniforme* - *. No debe presentar fisuras* - *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:* *Maíz peto y 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 contaminación ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.* *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 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 23 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	*PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)*
Código SIBOL	*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 50 gramos* - *Unidades de 60 gramos*

Nombre del Producto (SIBOL)	*PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)*
Código SIBOL	*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.*

	- *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 (SIBOL)	*PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)*
Código SIBOL	*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 40 gramos.*

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS

Producto Específico:	Helados Industriales elaborados a base de lácteos
Nombre Comercial:	Helados
Código CPC V.2:	22270.01.01
Código CIIU 4.0:	C1050.05
Código Arancel 2007:	2105.00.90.00
Código Arancel 2012:	2105.00.90.00
	PROPIEDADES GENERALES
Descripción:	Mezcla congelada a base de leche saborizada, coloreada y batida, al contener leche lo diferencia de los otros helados, por su contenido de grasa y proteína, permitiendo mas cremosidad con el proceso batido. Elaborados para la venta al por mayor. Son los helados que podemos conseguir en los supermercados, quioscos o restaurantes económicos. Deberá cumplir con los siguientes requisitos: grasa vegetal deodorizada o grasa de leche, mínimo 2,5 %, sólidos de leche, no grasos, mínimo 5,0 %, azúcar, mínimo 12,0 %, sólidos totales, mínimo 27,0 %, el helado terminado, no deberá tener una incorporación de aire, mayor del 100 % del volumen de la crema base.
Usos:	Los helados son alimentos producidos mediante la congelación, se los usa como postres congelados
Magnitud:	Peso
Unidad de Medida:	Gramos
Presentación Comercial:	Se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y organolépticas. Se deben usar envolturas de material resistente que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. Para su embalaje para la venta al por mayor se debe hacerlo en materiales que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior
	PROPIEDADES ESPECÍFICAS
Composición Principal:	Leche fresca
Composición Secundaria:	Azúcar 20%, carboximetil Celulosa CMC 0,3- 0,5%, fécula 1-2%, leche en polvo 4%, crema de leche (opcional) 3-5 %, grasa hidrogena o margarina 3-4 %, yema de huevo, saborizantes y otros aditivos permitidos
Características Orgalolépticas:	Empleando saborizantes y colorantes para realzar su aspecto y sabor; es un helado con una gran cantidad de aire incorporado; es decir, muy liviano. Por estas razones se puede ofrecer a un precio muy bajo.

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE Y VÍSCERAS DE BOVINO***
Código SIBOL	***40137***
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.
Presentación	- Empaque entre 500 a 1500 gramos.

1. **PRODUCTO:** MOLLEJAS DE POLLO

PRODUCTO FRESCO. CATEGORÍA "A"



2. **DESCRIPCIÓN:** Mollejas limpias y frescas de pollo, sin mucosa glandular, extraídas en el proceso de evisceración del pollo en condiciones higiénicas.

   Origen: Criado, sacrificado y envasado en España

3. **VIDA ÚTIL:**

   - 8 días desde la fecha de envasado en *Atmósfera Protectora*.

4. **USO ESPERADO:** Consumir cocinado a Tª igual o superior a 70º C en el centro del producto.

5. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / ORGANOLÉPTICAS**

Olor	Fresco, propio del producto.
Color	Propio del producto.
Materias extrañas	AUSENCIA

6. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetro (*)	Valor
Salmonella	Ausencia/ 25 gr (n= 5; c= 0)

Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores aplicables.

.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	De las cuales	Valor	Unidades
Grasas			
	Total	6.6	Mg/100g
	Ácidos grasos saturados	2.33	Mg/100g
	Ácidos grasos insaturados	-	Mg/100g
Hidratos de carbono		0.15	Mg/100g
Proteínas		14	Mg/100g
Energía		116	Kcal

Conforme al ANEXO V del REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el presente producto está exento del requisito de información nutricional obligatoria en el etiquetado.

La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes:

- *Tabla de composición de alimentos. 7ª Edición, 2002. Novartis Consumer Health S.A.*
- *Répertoire general des aliments. 2e édition, 1995. JC Javier, J Ireland-Ripert, C Toque, M Feinberg, eds.*
- *Food Composition and Nutrition Tables 1989/90. SW Souci, W Fachman H Kraut, eds.*
- *Tablas de composición de alimentos españoles. 1996. Ministerio de Sanidad y Consumo.*



OREGANO

El orégano (Origanum vulgare) es una hierba perenne con hojas verdes y flores que varían de blanco a púrpura. Se utiliza como especia para dar sabor a diversos platos y también posee propiedades medicinales.

Características Botánicas:
Nombre científico: Origanum vulgare.
Familia: Labiatae (Lamiaceae).
Altura: Puede alcanzar hasta 1 metro de altura.
Tallo: Recto, cuadrado, ramificado y cubierto de pelusilla blanca.
Hojas: Ovaladas, de color verde oscuro, con olor intenso.
Flores: Pequeñas, de color blanco a púrpura.
Raíz: Rizoma rastrero.

Propiedades Organolépticas:
Aspecto: Hojas molidas, enteras o en polvo.
Color: Verde a marrón claro.
Olor: Aromático, característico.
Sabor: Ligeramente amargo.

Usos:
Culinarios: Sazonar carnes, pescados, aves, salsas, ensaladas, pizzas, pastas y caldos.
Medicinales: Propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, antimicrobianas y digestivas.
Infusiones: Para aliviar resfriados, catarros y problemas digestivos.

Nombre del Producto (SIBOL)	***PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)***
Código SIBOL	***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 30 gramos.* - *Unidad por 60 gramos.*

Nombre del Producto (SIBOL)	***TORTAS Y PASTELES***
Código SIBOL	***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, en empaque individual.* - *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 30 gramos.* - *Unidad de 60 gramos.*



PASTA DORIA TALLARÍN

Marca: Doria
Presentación: 500 gramos
Categoría: Pasta alimenticia
Tipo: Tallarín (pasta larga y plana)
Tiempo de cocción: 12–15 minutos al dente
Porciones por paquete: Aprox. 3 (80 g por porción)

Características

- **Ingredientes:** Sémola de trigo duro
- **Fortificación:** Con Nutrivit (hierro, niacina, tiamina, riboflavina y ácido fólico)
- **Libre de:** Grasas trans, colesterol y conservantes artificiales
- **Apto para:** Vegetarianos y veganos
- **Alérgenos:** Contiene gluten; puede contener trazas de huevo
- **Conservación:** Mantener en lugar fresco y seco; una vez abierto, consumir lo antes posible

Información Nutricional (por 100 g)

Nutriente	Cantidad	% Valor Diario*
Calorías	280 kcal	14%
Carbohidratos totales	59 g	20%
Fibra dietética	4 g	16%

Nutriente	Cantidad	% Valor Diario*
Azúcares	2 g	0%
Proteínas	11 g	22%
Grasa total	0 g	0%
Grasa saturada	0 g	0%
Grasa trans	0 g	0%
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	10 mg	0%
Vitamina A	10%	—
Vitamina C	0%	—
Vitamina B1 (Tiamina)	30%	—
Vitamina B2 (Riboflavina)	20%	—
Niacina	20%	—
Ácido fólico	60%	—
Hierro	50%	—
Calcio	0%	—
Zinc	10%	—

Preparación Sugerida

1. Hervir 1 litro de agua con una pizca de sal por cada 100 g de pasta.
2. Añadir los tallarines al agua hirviendo.
3. Cocinar durante 12–15 minutos o hasta alcanzar la textura al dente.
4. Escurrir y servir con la salsa de su preferencia.



DEJAMU YOGURT GRIEGO NATURAL

Marca: Dejamu
Presentación: 1000 gramos
Tipo: Yogurt griego natural sin azúcar añadida

Información Nutricional (por 100 g)

Componente	Cantidad
Calorías	130 kcal
Grasas Totales	10 g
Grasas Saturadas	7 g
Colesterol	20 mg
Sodio	50 mg
Carbohidratos Totales	4 g
Azúcares	4 g
Proteínas	7 g
Calcio	180 mg

Características

- **Ingredientes:** Leche entera higienizada, cultivos lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus)
- **Apto para:** Vegetarianos y veganos
- **Libre de:** Azúcares añadidos, conservantes artificiales
- **Conservación:** Mantener en refrigeración entre 2 °C y 4 °C; consumir antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase

Envase: Frasco plástico con tapa sellada

Usos y Aplicaciones

Ideal para consumo directo, como base para smoothies, bowls de frutas, granola o como ingrediente en recetas de repostería saludable.



PANELA SAN JOSE EXCELSA

Marca: San José Excelsa
Presentación: 500 gramos
Tipo: Panela granulada tipo exportación
Origen: Municipio de Caloto, Cauca, Colombia

Certificación: Cumple con la Norma Técnica Colombiana NTC 1311 y la Resolución 779 de 2006 del INVIMA

Características

- **Color:** Dorado claro
- **Textura:** Gránulos uniformes, sin impurezas
- **Sabor y Olor:** Dulce, característico del producto obtenido en cultivos orgánicos de caña panelera
- **Gránulos:** Tamaño inferior a 3 mm
- **Cuerpos Extraños:** Ausencia total
- **Granulometría:** Mayoría de los gránulos entre 1 y 1.25 mm

Proceso de Producción

La panela San José Excelsa se elabora mediante un proceso artesanal que incluye la extracción del jugo de caña, su evaporación y la formación de bloques que luego se granulan. El proceso cumple con las normas de higiene y calidad requeridas para productos de exportación. Se utilizan equipos como trapiches horizontales, balanzas, selladoras de fundas y medidores de pH y temperatura para asegurar la calidad del producto final.

Información Nutricional (por 100 g)

Componente	Valor Estándar	Valor Máximo Aceptado
Humedad	2 – 3%	3%
Azúcares Totales	>80%	85% mínimo
Cenizas	0.8%	1%
Sólidos Insolubles	0.0%	0.4%
Cuerpos Extraños	Ausencia	—
Grumos Grandes	1%	0.5%



ALMOJABANAS AUTENTICAS BOYACENSE

Fabricado por:

Autentica boyacense AR

Peso: 550 g

Ingredientes:

Harina de trigo fortificada, azúcar, queso campesino (leche fresca higienizada, cuajo y sal) harina de maíz precocida, polvo para hornear y huevo.

Instrucciones de uso:

Caliente en horno o sartén y disfrute el producto.

Condiciones de conservación:

Consérvese en un lugar fresco y seco, después de abierto refrigere el producto y consumase en el menor tiempo posible

MANTECADA NUTRIPAN X UNIDAD

PESO 150 G



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las mantecadas son un batido que se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color La miga es amarillo pálido.

La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. Textura La miga es uniforme, suave, no desmenuzable.

Powered by CamScanner



PAN TAJADO NUTRIPAN

Pan tajado pullman fabricado en presentaciones de 500 gr, 450 Gr, 200 Gr, empacado en bolsa de polietileno.

Producto de panadería resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo fortificada, agua, margarina vegetal, azúcar, levadura y sal, que puede contener ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente. Se pueden adicionar otros ingredientes a los anteriormente mencionados con el objeto de mejorar la fermentación o el sabor.

Carbohidratos29 g
Fibra dietética
0 g
Azúcares
0 g
Grasas2.5 g
Saturadas
0 g
Poliinsaturados
0 g
Monoinsaturados
0 g
Trans
0 g
Proteínas3 g
Sodio
140 mg
Potasio
0 mg
Colesterol
0 mg
Vitamina A

Powered by CamScanner



CONALPAN

TODO POR EL MEJOR SABOR.

PAN HOJALDRADO

6 UNIDADES.

PESO: 240G

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto horneado de textura blanda y suave.

Olor: Debe ser característico al pan horneado bien cocido y sin acides libre de olores y sabores desagradables.

Con un contenido de sacarosa (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa) inferior al 30 % en peso.

Con un contenido de sacarosa (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa) igual o superior al 30 % pero inferior al 50 % en peso.

Powered by CamScanner



TOSTADAS NUTRIPAN S.A.S

Composición

Antioxidantes
Azucar
Harina De Trigo Fortificada
Levadura
Mantequilla
Preservantes
Sal

Marca	**NUTRIPAN S.A.S**
Categoría	**Panadería y Repostería**
Subcategoría	**Panadería Empacada**

PESO NETO. 120 G

PAQUETE X 12 UNIDADES

Powered by CamScanner



EL LUCERO CANELA MOLIDA

Descripción:

Corteza desecada, privada de la mayor parte de su capa externa y molida del Cinnamomum zeylanicum y C. cassia. Aroma a madera muy agradable y sabor ligeramente dulce y cálido.

Áreas de aplicación Es usado en pastelería, como aromatizante en cremas, mousses, en productos cárnicos. Indicado tanto para productos dulces como salados, también es utilizada en infusiones. *Beneficios* Sirve de puente entre los sabores agrio y dulce, aromatiza licores. Dosis Según el producto a elaborar y su formulación.

INGREDIENTES: Canela molida

PESO NETO: 15 gramos

EMPAQUE: Plástico

Powered by CamScanner



UVAS PASAS 3A

Descripción
Las uvas pasas 3A son el producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de Vitis Vinifera L, elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados.
Áreas de aplicación
Industria alimentaria.
Beneficios
Las uvas pasas destacan desde un primer momento por su alto contenido en fibra y son una buena fuente de antioxidantes
Dosis
Según el producto a elaborar y su formulación

Composición :
Uva pasa.

Especificaciones físico , químicas
Aspecto y color:
textura adecuada al tipo de variedad, sin semillas, color marrón oscuro.

Sabor:
Dulce característico.

Powered by CamScanner

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.I75300).

Contiene trigo (gluten), leche, soya y trazas de almendras.
Presentación Comercial:

Empaque Interno: PEL BOPP/BOPP Metalizado Empaque Externo: PEL BOPPPeso Neto Empaque Interno: De 10 g a 500 peso Neto Empaque Externo: De 10 g a 1500 g Esta galleta es elaborada en Compañía de Galletas Noel S.A.S.Carrera 52 No 2-38 Medellín – Colombia.
Grupo Empresarial Nutresa

Powered by CamScanner



TORTA DE QUESO.

PESO: 250 G

INGREDIENTES. Harina de trigo, requesón pasteurizado, Huevo pasteurizado, Acido Cítrico, Gelatina, agua, Harina de trigo y maíz; Conservante Azúcar, Vainilla, Sal.

Torta de requesón elaborada al horno con productos naturales, con un agradable sabor y de color tostado.

ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO	
Extracto Seco	46,10%
Humedad	53,90%
Grasa / Extracto Seco	52,30%
Proteína / Extracto Seco	10,90%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
Escherichia coli	< 10 ufc/gr.
Staphilococus aureus	< 10 ufc/gr.
Salmonella	Ausencia / 25 gr.
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 gr.

(ufc = training units of colonies)

ANÁLISIS NUTRICIONAL (en 100 gr.)	
Energía	287 Kcal (1196 Kj)
Proteínas	5,05 gr.
Grasas	24,1 gr.
Saturada	12,5 gr.
Acid. Grasos trans.	< 0,1 gr.
Colesterol	76,7 mg.
Hidratos de Carbono	19,6 gr.
Fibra Alimentaria	13,3 gr.
Azucares totales	16,20 gr.
Sodio	0,11 gr.
Hierro	0,61 mg.
Vitamina A	436 µg.
Vitamina C	0,31 mg.
Calcio	101,4 mg.

Powered by CamScanner



GALLETA MUUU DE LECHE

Tipo de Producto

Galletas Snacking

Tipo de Galletas

Galletas de leche

Beneficios

El consumo de galletas forma parte de una dieta equilibrada, gracias al aporte energético de sus macronutrientes, y a las vitaminas y minerales que contienen.

La ventaja de las galletas es que su aporte energético es fácilmente modulable. Ello permite elegir la cantidad que se toma en cada momento. Por eso son ideales en solas o combinadas con alimentos: leche, yogures, quesos frescos, frutas, zumos, confituras o chocolate.

Información nutricional

Carbohidratos19 g
Fibra dietética– g
Azúcar5 g

Grasas3 g
Saturadas1 g
Poliinsaturados-- g
Monoinsaturados1 g
Trans—g

Proteínas2 g
Sodio40 mg
Potasio-- mg
Colesterol-- mg
Vitamina A-- %
Vitamina C-- %
Calcio-- %
Hierro– %

Powered by CamScanner



SALTÍSIMAS – 5 TACOS

SEMIDULCES – LAS GALLETAS RIQUISIMAS

CONTENIDO NETO: 455 G/APROXIMADAMENTE 10 PORCIONES.

Alto en sal – sodio

Alto en grasas saturadas.

INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada, proteína de soya, grasa vegetal, oleína de palma, azúcar invertido, azúcar, sal, extracto de malta.

ADITIVOS: Emulsificantes, leudantes, saborizantes permitidos, Hierro Aminoquelado, Ácido Fólico. No se permite el uso de tartrazina.

Las galletas deben tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.

El producto debe estar libre de presencia de plagas. La preparación debe utilizar aditivos y cantidades permitidas según la normatividad sanitaria vigente o el Codex Alimentarius.

Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.

Powered by CamScanner

Ficha Técnica

Nombre del Producto:	Pechuga de Pollo
Tipo de Producto:	Carne de pollo congelada

CÓDIGO	PRODUCTO	KGS Aprox.
	Pechuga de Pollo Congelada	

Composición Cualitativa

Carne de pechuga de pollo congelada .

Composición Cuantitativa

100 % carne de pollo

Elaboración

Después del sacrificio del pollo se somete a un enfriamiento rápido, posteriormente se clasifica y envasa y se almacena en las cámaras hasta que se lleva a la sala de despiece, donde, por medios fisicos, se obtiene la pechuga de la canal y se realiza el fileteado. Posteriormente se lleva a cabo la congelación rápida de manera individual . Por último se realiza el envasado, etiquetado y almacenamiento a una temperatura inferior a los -18 °C hasta su expedición.

Powered by CamScanner

Envase

Una vez congeladas, separadas por láminas de plástico aptas para el uso alimentario (R.E 1935/2004). Se almacena el producto a una temperatura a - 18ºC. (R.E. 853/2004)

Presentación

Aproximadamente su peso es de 4 Kg. Las pechugas van metidas en bolsas de plástico para no estar en contacto directo con canastillas u otros elementos.

Etiquetado

La etiqueta se colocará sobre el lateral del envase, en la que se podrá apreciar de manera legible e indeleble

Powered by CamScanner

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	HÍGADOS POLLO	CODIGO DE PRODUCTO C22,C24,C26
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Carne fresca de ave, vísceras y despojos.	
Clasificación del producto según la propia industria:	Hígados de pollo refrigerados.	
Descripción:	Todos los hígados que no se desarmen al tacto, que no estén rotos y que no tengan hiel	
Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes:	Hígado de pollo con corazón	
Marca Comercial:	INASUR	
Origen del pollo:	Explotaciones registradas integradas o no	
Presentación:	- En tarrinas de uso alimentario. - A granel:	
Embalaje:	Las tarrinas y los hígados a granel se colocan en cajas de plástico permeables al aire para su refrigeración.	
Envasado:	Se pueden presentar en cajas de: - granel envueltos en plástico - 8 tarrinas de 1 kg y/o 12 tarrinas de 0.5 kg.	
Etiquetado:	-Las tarrinas deben ir etiquetadas precintando el envase y en ellas deben reflejarse como mínimo fecha de envasado, peso, lote y código.	
Peso Neto :	Variable según capacidad de tarrina.	

© INASUR

Powered by CamScanner

Caducidad:	Se indicará el día, el mes y el año.
Durabilidad:	10 días desde el envasado.
Condiciones de almacenamiento y transporte:	La temperatura del transporte será entre 0° y 3°C. La temperatura del producto estará entre 0° y 3°C. La caja del camión estará exenta de todo tipo de suciedades, olores y no presentará desperfectos que puedan suponer ningún tipo de riesgo para el producto. Conservar entre 0° y 3°C.
Sistema de Loteado:	Número correlativo, del 1 al n para cada año, en función del orden de sacrificio de las partidas de los animales de los que proceden.
Características Nutricionales (para 100 gramos):	Valor energético: 136 kcal Hidratos de carbono: 1.20 gr Proteínas: 22.12 gr Grasa: 4.70 gr
Características Físico-Químicas:	Hígados en buen estado, que no estén rotos y q no contengan hiel.
Características Higiénicas:	- Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños - Peligros químicos: Dioxinas, PCB´s, Plomo y Cadmio. Control anual. Tolerancia: suma dioxinas < 2pg/g grasa suma dioxinas y PCB´s<4 pg/g grasa Plomo <0,50 mg/kg - Peligros Bilógicos: características microbiológicos
Información sobre alérgenos:	Ausencia de alérgenos
Destino Final:	Población en general
Uso esperado:	Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.

© INASUR

Powered by CamScanner

Imagen:



© INASUR

Powered by CamScanner

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 con el Decreto 2270/2012 y demás normas concordantes, modificatorias, complementarias y vigentes. - Decreto 1282 de 2016 - Cumplir con la Resolución 240 de 2013 • Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y aquellas que la modifiquen y/o complementen. - Contar con Certificación de Calidad ó Certificación – HACCP.
Generalidades	**Descripción Física:** - Carne fresca de cerdo. - Sin exceso de tejido conectivo, nervios y grasa. - Producto obtenido de la carne porcina en canal 5 estrellas.

Powered by CamScanner

	- El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos generales	- Color: Rosado pálido. - Textura: Firme, elástica, ligeramente húmeda, sin exceso de grasa. - Olor característico. - Piezas individuales: sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Corte fino para asar o sudar.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas** - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y aquellas que la modifiquen y/o complementen. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - Refrigeración: No mayor a 4 °C +/- 2 °C - Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente menor a un año. - La temperatura de transporte para la carne refrigerada no debe ser mayor de 4°C. - Cumplir con la resolución 2505 de 2004 para transporte de carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles. **Vida útil:** - Mínimo de 5 a 8 días, desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. - Producto con rotulo o sticker sin contacto directo con el alimento que contenga como mínimo la siguiente información: Nombre del producto, peso, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento, productor.

Powered by CamScanner

NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)	**CARNE Y VISCERAS**
Nombre Comercial del Producto	**CARNE DE RES MOLIDA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con el Decreto 2270/2012 y demás normas concordantes, modificatorias, complementarias y vigentes.

	- Decreto 1282 de 2016 • Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir con la Resolución 240 de 2013 - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y aquellas que la modifiquen y/o complementen. - Cumplir con la NTC 4271 Sistema de clasificación de la carne bovina en canal. - Contar con Certificación de Calidad ó Certificación – HACCP
Generalidades	**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. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Requisitos generales	- Color: Rojo oscuro a café con manchas blancas. - Textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda. - Olor característico. - % de grasa 7 +/- 2 - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y aquellas que la modifiquen y/o complementen. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - En refrigeración, no mayor a 4 °C +/- 2 °C. - Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente menor a un año. - La temperatura de transporte para la carne refrigerada no debe ser mayor de 4°C

Powered by CamScanner

Nombre Comercial del Producto	HÍGADO DE RES
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con el Decreto 2270/2012 y demás normas concordantes, modificatorias, complementarias y vigentes. - Decreto 1282 de 2016 - Cumplir con la Resolución 240 de 2013. • Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 - Cumplir con Resolución 719 de 2015 - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y aquellas que la modifiquen y/o complementen. - Cumplir con la NTC 4271 Sistema de clasificación de la carne bovina en canal. - Contar con Certificación de Calidad ó Certificación HACCP
Generalidades	**Descripción Física:** - Plano muscular: Víscera de res. - 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.
Requisitos generales	- Color: rojo carmín. - Textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda. - Olor característico. - Piezas individuales limpias: sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo.

Powered by CamScanner

	- Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y aquellas que la modifiquen y/o complementen. **Almacenamiento en la unidad operativa:** - La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en congelación a - 18°C o inferior. - Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente menor a un año. - La temperatura de transporte para la carne refrigerada no debe ser mayor de 4°C - Cumplir con la resolución 2505 de 2004 para transporte de carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles. **Vida útil:** - Mínimo 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada con nudo, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. - Producto con rotulo o sticker sin contacto directo con el alimento que contenga como mínimo la siguiente información: Nombre del producto, peso, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento, productor. Nota: Se requiere que los rótulos no hagan contacto directo con el alimento, no obstante para aquellos productores que presenten el permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, será posible la entrega de dichos alimentos con el rotulo en contacto.

Powered by CamScanner

Ficha técnica de producto: CARNE DE RES MAGRA

Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 NTC 4271 Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carneResolución 240 de 2013 Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Lomo de res, es la parte que está debajo del espinazo de lares. Pieza limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos, con o sin cordón.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Esta carne debe ser de color rojo brillante, fresca, no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tienes que estar limpio sin grasa ni rila.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. . El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorifico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario

Powered by CamScanner



GRANOS SAMARA – FRIJOL ROJO

1. MATERIAS PRIMAS / FORMULACION / EMBALAJES / ZONAS DE DISTRIBUCION

1.1 MATERIAS PRIMAS / FORMULACION

No	Ingredientes / Aditivos / Saborizantes	Formulación (%)	Peso (g)
1	Frijol Cargamanto rojo no contiene aditivos ni saborizantes.	100%	3000g
2			
3			
		100%	3000g

* Indicar los ingredientes de mayor a menor porcentaje. El balance final debe dar 100%

1.2 EMPAQUES	
Presentaciones comerciales distribuidas a Makro	Bolsa de polipropileno por 3000g
Descripción del Empaque primario del Producto (Aquel que esta en contacto directo con el Producto)	Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión.
Descripción del empaque secundario (Aquel que cubre el empaque del producto)	Bolsa de polietileno
Descripción del embalaje (Aquel de cubre el empaque del producto, ej: canastilla, caja en unidades y peso)	N/A

Powered by CamScanner



AZUCAR SAMARA

CANTIDAD: 500 gr.

DESCRIPCIÓN: El producto sólido obtenido por cristalización de la sacarosa ($C_{12}H_{22}O_{11}$) contenida en los jugos de la caña de azúcar, de la remolacha azucarera o de otras especies vegetales mediante procesos industriales apropiados y específicos.

CARACTERÍSTICAS

- Olor: El característico del azúcar, sin presentar olor a humedad, fumigantes u otros olores extraños.
- Sabor: Dulce característico, sin otros sabores extraños.
- Aspecto Físico: Cristales

Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99,70 % de polarización. Este tipo de azúcar se obtiene mediante proceso similar al utilizado para producir azúcar crudo (mascabado) y estándar, optimizando las etapas de clarificación y centrifugación, para alcanzar la calidad deseada.

Powered by CamScanner



IMPERIO – LECHE CONDENSADA

CONTENIDO: 1000 GR

Es un producto alimenticio elaborado a partir de leche a la que se la ha evaporado agua y agregado azúcar, lo que resulta es un producto espeso. Se puede usar como acompañante para postres ya sea en gelatina, helados y/o galletas o pasa bocas.

COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos	56 gramos
	Proteína	8 Gramos
	Lípidos-Grasa	9.30 gramos
	Agua	25.90 gramos
	Calorías por 150 g	333
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Envase de vidrio de 100 gramos	
	Envase de vidrio de 125 gramos	
	Envase de vidrio de 200 gramos	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Dulce de color cremoso; textura espesa acuosa; sabor dulce concentrado y aroma agradable.

Powered by CamScanner



HARINA DE TRIGO FORTIFICADA RICAURTE

MOLINOS RICAURTE

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA , CON VITAMINAS Y CEREALES

PERO 500 GR

Contiene en menor medida proteínas, grasas, minerales y vitaminas A, B-3 y B-9. Además, una de las particularidades del grano de trigo es que escasea en agua. Esto permite que la harina se conserve con gran facilidad.

¿Cómo se clasifica la harina de trigo?

Tipos de harinas según su fuerza y cantidad de proteína

Tipos de harina	**W Fuerza**	**% Proteínas**
Harina floja (0000)	<100	≤ 9%
***Harina** panificable (000)*	*140-250*	*10%-11%*
Harina de fuerza (00)	250-300	12%
Harina de gran fuerza (0)	>300	>12%

Powered by CamScanner



Avena molida Su Despensa , libre de gluten.

Cantidad 250 G .

La avena es un cereal técnicamente libre de gluten, avena la despensa contiene unas proteínas llamadas **aveninas** toleradas por la mayoría de los celíacos. Pero recientes estudios también apuntan a que **las aveninas pueden provocar síntomas similares a los que produce la ingesta de gluten en personas con celiaquía**. Las aveninas son un tipo de prolaminas y hay estudios que han determinado que no son inocuas para algunos celíacos ya que pueden presentar reacción a estas proteínas.

Las aveninas están presentes en una concentración mucho menor (10% -15% del contenido total de proteína) **en la avena en comparación con el gluten en el trigo** (80% -85%). Se estima que generan reacción **en menos de un 1% de los pacientes celíacos que ingieren avena en grandes cantidades**. En algunos estudios se afirma que las aveninas podrían ser responsables de crear toxicidad en algunos pacientes celíacos sólo si la avena se consume en grandes cantidades.

Por otro lado, se considera positivo para la salud la inclusión de la avena en una dieta libre de gluten, ya que gracias a sus amplios beneficios nutricionales, la avena es una fuente saludable de nutrientes que pueden ayudar a mejorar el perfil nutricional de una dieta que no contiene otros cereales.

Contiene fibra insoluble y soluble (en su mayoría como β-glucano), además de vitaminas del complejo B y minerales. Germen: Contiene grasas instaturadas, vitaminas del complejo B, además de nutrientes con función antioxidante, como la vitamina E.

Powered by CamScanner



MARGARINA – DE MESA Y COCINA

PESO NETO: 250 G.

USO:

Es ideal para saltear, guisar, honear y mucho más. Dale un toque único de sabor a tus comidas con La Fina.

INGREDIENTES:

(Aceites vegetales (68%)(girasol, soja, linaza) y grasa de palma)(60%), agua, LECHE desnatada, sal (0,9%), sales de calcio, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de girasol), acidulante (ácido láctico), conservador (sorbato potásico), estabilizante (goma xantana), aromas naturales, vitaminas (A, D), colorante (carotenos).

Materias primas: En la elaboración de la mantequilla debe utilizarse leche o crema pasteurizada de vaca y debe denominarse mantequilla de leche o crema pasteurizada de vaca. Las constantes físicas y químicas son de la materia grasa de mantequilla. No se permitirá la adición de cualquier otra grasa extraña al producto.

Powered by CamScanner



MAYONESA BARY

CONTENIDO NETO: 400 G

PORCIONES APROXIMADAS: 33

DESCRIPCION: Es un alimento emulsificado semisólido, elaborado con aceites vegetales, adicionado de ingredientes acidificantes y yema de huevo y otros aditivos aprobados.

COMPOSICION: Agua, aceite refinado de soya, huevos, azúcar, preparado de mostaza, sal y especias

INFORMACIÓN NUTRICIONAL				
RACIONES POR ENVASE	NUTRIENTE	CANTIDAD DE NUTRIENTES POR 100 g.	CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN	% VALOR DIARIO (RID*)/RACIÒN
Tamaño de la Ración: 1/4 cucharada (14g) Aprox. 13 Raciones por envase aprox. **708 Kcal.**	Grasa total (g)	76,3	10,7	14
	Colesterol (mg)	0	0	0
	Sodio (mg)	240	34	1
	Carbohidratos totales (g)	4	0,6	0
	Proteínas (g)	1,4	0,2	0

Powered by CamScanner



LENTEJA MI COSECHA

CARACTERÍSTICAS A. Lenteja Mi cosecha 1 - deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas según, indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 202.022. La Lenteja Mi cosecha 1 - Extra se clasificará de acuerdo a su calibre, en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022: Calibre (Tamaño) Diámetro (mm) 1 mayor o igual que 7,5 mm 2 menor que 7,5 mm Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el calibre de la Lenteja Calidad 1 - Extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022, por ejemplo: Lenteja Calidad 1-Extra de Calibre (tamaño) 2. A.2. Envase La Lenteja Mi cosecha 500G 1 - Extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

Powered by CamScanner

fundación social
castillo san lucas
emma y antonio
NIT 900.119.083-9

FIOCCO HOJUELAS DE MAIZ AZUCARADAS



FIOCCO HOJUELAS DE MAÍZ AZUCARADAS , CUENTA CON LA SIGUIENTE FICHA TÉCNICA:

Con este alimento se lleva a cabo stintos procesos metabólicos. La ***hojuela*** de ***maíz*** o copos de ***maíz***, llamados así originalmente desde el punto de vista legal las ***hojuelas*** se definen como el producto de textura frágil y crujiente, obtenidas a partir de granos de maíces descascarados y desgerminados que han sido sometidos a procesos de cocción secado, laminado y horneado con la adición o no de azúcar malta o sal comestible. Dichos copos de ***maíz*** .

Código	Fibra Textura de la hojuela de maíz	Azúcar El dulzor de la hojuela de maíz
YDA16	Las hojuelas de maíz son delgadas y su textura es blanda, debido a esto es el que **menos** gusto. No tiene una alta composición de fibra **(3.0 %).**	Las hojuelas de maíz son simples, debido a esto es el que **menos** gusto. No contiene alto porcentaje de glucosa en su composición **(3.0 %).**
DGRV15	Las hojuelas de maíz son gruesas y crujientes, debido a esto fueron las más preferidas por las mujeres **(5.0 %)** .	Las hojuelas de maíz son demasiado dulces y resultaron serun poco hostigosaspara los catadores. Tienen un porcentaje de glucosa del **12.5 %** en su composición.
LSSR18	Las hojuelas de maíz son delgadas y su textura no es muy crujiente. Su composición de fibra es de **(2 %)**	Las hojuelas de maíz son dulces. Tienen **12 %** de glucosa en su composición.
YDLK19	Las hojuelas de maíz son delgadas, pero su textura es crujiente, debido a esto es el que **más** gusto. Tiene una alta composición de fibra **(8.0 %).**	Las hojuelas de maíz son muy dulces, debido a esto es el que **más** gusto. Tiene un porcentaje de glucosa en su composición **(10.0 %).**

⌂ Calle 62 h sur No. 74 h - 22

☎ 4618739

✉ jardinemmayantonio@gmail.com

Powered by CamScanner

PASTAS DORIA CONCHAS-FICAH TÉCNICA



Pasta corta en forma de concha elaborada con sémola de trigos importados,únicas fortificadas con Nutrivit que contribuye a una buena alimentación de la familia. Las Conchas Doria son un formato de pasta pequeño ideal para las diferentes preparaciones de sopas y ensaladas junto con la verdura y proteína de tu preferencia.

Calorías	**2500**	
Sodio	Menos de	2.400 mg
Carbohidratos Totales		375 g
Fibra Dietaria		30 g

Calorías por gramo Grasa 9

Powered by CamScanner



PRODUCTOS CLAVELEZ

¡CLARO QUE ES DE VELEZ!

PESO NETO: 300G

INGREDIENTES: Pulpa de guayaba y azúcar

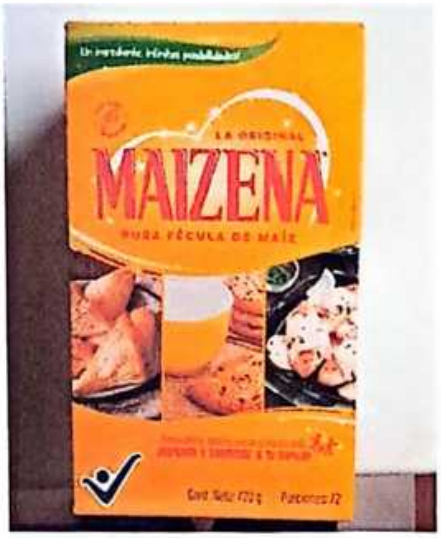
INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

- 100G
- Calorías 318
- Sodio 140 mg
- Carbohidratos totales 81g
- Fibra dietaria 4.5g
- Azucares añadidos 46g
- Calcio 128mg.

ENVASE:

- Aproximadamente 7

Powered by CamScanner



MAIZENA – PURA FECULA DE MAIZ

CONTENIDO NETO: 720 G. PORCIONES: 12

DESCRIPCIÓN: La fécula de maíz o almidón nativo es un polímero de la dextrosa, constituido por cadenas amilopectina y amilosa. Esta última es la que imparte la propiedad de formar gel al cocinarse. Se obtiene a partir de maíz seleccionado de alta calidad industria, mediante proceso modernos y estrictos sistemas de aseguramiento de calidad. Ha sido utilizada durante décadas en diversas industrias y para infinidad de aplicaciones.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- ASPECTO: Polvo fino homogéneo
- COLOR: Blanco a ligeramente amarillo
- OLOR: Característico
- SABRO: Característico, no desagradable.

Propiedades típicas

Propiedades	Unidades	Mínimo	Máximo
Humedad	%		12.5
pH	pH	5.0	6.5
Impurezas	N/A		5
Proteína, B.S.	%		0.40
SO_2	ppm		50
Aceite (grasa), B.S.	%		0.15
Viscosidad	cps	2,000	
B. Mesof. aerobias	ufc/g		5,000
Hongos	ufc/g		150
Levaduras	ufc/g		150
Otros datos físico-químicos:			
Densidad:			
Suelto	g/cm3	0.485	
Empacado	g/cm3	0,550	
Malla No. 200, % pasa	%	96 Mn.	

Powered by CamScanner



CHOCOLATE SOL – TRADICIONAL

175 ONZAS

100% Cacao colombiano fino de sabor y de aroma.

En su sabor se percibe notas de caramelo, melaza, cítricos, frutal y nueces.

Pasta de cacao, azúcar rubia, manteca de cacao.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
Requisito	Especificación	Referencia
Olor y sabor	Olor y sabor característico. Exento de olores a normales	NTP CODEX STAN 87:2013 Chocolate y productos del Chocolate.Requisitos.
Color	Marrón oscuro	
Textura	Ligeramente duro	

CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS		
Requisito	Especificación	Referencia
Manteca de Cacao	Mínimo 18% de Extracto Seco	NTP CODEX STAN 87:2013 Chocolate y productos del Chocolate.Requisitos.
Extracto seco magro de cacao	Mínimo 14% Extracto Seco	
Total de estrato seco de	Mínimo 35%	
Almidón / Harinas	Menos de 8%	
Materias Extrañas	Ausencia	
Humedad (g/100g)	Máximo 3.5	
PH	5-6 aproximadamente	

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS						
Agente microbiano	Categoría	Clase	N	C	Limite por g	
					m	M
Escherichia coli	6	3	5	1	3	10
Salmonella sp	11	2	10(**)	0	Ausencia/25g	-

(*) R.M.N°591 2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo

Powered by CamScanner



<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>Arroz Roa</th></tr>
<tr><td>Generalidades y Normativa</td><td>Arroz elaborado y fortificado con vitamina A y ácido fólico, descascarado al cual se la eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona Este producto cumple con las normas técnicas colombiana (NTC) 671 res 5109/05, decreto 3075/97 bajo el registro sanitario RSAD10I15402.</td></tr>
<tr><td>Características</td><td><u>CALIDAD DEL GRANO</u>
<table>
<tr><th colspan="2">Nombre comercial</th><th>Especificación SUPERIOR</th></tr>
<tr><td colspan="2">Grado</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="2">Granos rojos (%)</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Granos Tizosos</td><td>Totales</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Totales parciales</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Granos dañados (%)</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Mezcla varietal contrastante (%)</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Materia Extraña (%)</td><td>0.15</td></tr>
<tr><td colspan="2">Granos quebrados (%)</td><td>8</td></tr>
<tr><td colspan="2">Granos inmaduros (%)</td><td>0.05</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>Color : Blanco y brillante
Sabor y olor : Exento de sabores y olores extraños.
Grado de lustre: Modernamente pulido
Longitud :
<table>
<tr><th>Medida (mm)</th><th>%</th></tr>
<tr><td>6 – 7</td><td>80</td></tr>
<tr><td>< 6 o > 7</td><td>20</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Powered by CamScanner

Empaque y rotulado	El producto se debe embalar por paca de 12 kilos x 24 Bolsas La harina precocida de maíz se debe empacar en bolsa polietileno baja densidad. El producto se debe embalar por paca de 12 kilos x 24 Bolsas en material termoencogido. El Rótulo del producto debe ser impreso en la bolsa, no se admiten adhesivos o calcomanías y debe cumplir con lo indicado en la Res. Min. Protección Social 5109/2005



Powered by CamScanner

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**SAL**	
PROVEEDOR	No aplica	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Producto denominado como cloruro de sodio, popularmente conocido como sal común, ligeramente comestible y comúnmente es utilizado como condimento. (CONSERVANTE)	REFISAL *La máxima pureza* *para el mejor sabor*
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	fluoruro de potasio yodo de potasio y anticompactante ferrocianuro de sodio.	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA PRIMA Y/O INSUMO	**Apariencia**	Solido grumoso
	Color	Blanco
	Olor	Fuerte
	Sabor	Sal
	pH	7 (neutro)
	Textura	Grumosa
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA PRIMA Y/O INSUMO	No aplica	
ESTADO DE LA PRIMA Y/O INSUMO	Liquido	
	Solido	Solido grumoso
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno	
CANTIDAD	500g y 1000g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogenizar la mezcla.	
NUMERO DE	N° RSIAE17MO 1994.	

Powered by CamScanner

PASTA LA NIEVE



Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusion de harina
Descripción:

Empaque:
Bolsas plásticas BOPP mate y PP Cast, de 250 gr.

Caracteristicas Organolépticas:	
Aspecto	Masa precocida, homogéneo, crocante, en forma de plumita (penne), tornillos (fusilli), conchitas (gnocchi)
Color	Amarillo
Olor	Caracteristico del producto
Sabor	Caracteristico del producto

Características Físico – Químicas:	
Humedad %	11,5
Grasa Total %	0,0
Calorias Kcal/100g	350
Proteina %	8,08
Carbohidratos totales 65g	22%
Fibra dietaria total %	4,25
Colesterol mg/100g	<0,5
Determinación de gliadina	Negativo <5ppm

Powered by CamScanner

	HUEVO DE GALLINA
Nombre Comercial del Producto	**HUEVO DE GALLINA**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con NTC 1240: Huevos de gallina frescos para consumo. • Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 • Cumplir con Resolución 719 de 2015 • Cumplir con NTC 5309: Industria alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura -BPM- en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de huevo comercial. • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
Generalidades	• Huevos de gallina frescos, limpios y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento. • Tipo AA
Requisitos generales	• Olor normal. • Color blanco o rojo. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	• La cáscara debe estar entera, sin roturas, no debe estar manchado o sucio en más de un 25% de su superficie. • Producto natural sin preservativos y/o aditivos. **Características Microbiológicas:** • No debe presentar signos de infestación o infecciones. • Cumplir con los requisitos establecidos en NTC-1240 **Ingredientes:** • Huevo fresco. **Almacenamiento en la unidad operativa:** • Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.

Powered by CamScanner

	• Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Transporte:** Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente menor a un año. **Vida Útil**: • Mínimo 20 días calendario desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Empaque y rotulado	• Producto empacado en doble bandeja de cartón (encima y debajo del huevo para que los proteja de los impactos), con compartimientos que permitan colocar los huevos verticalmente, limpias y sin residuos de ningún tipo; recubierta con envoltura en película de pvc extensible, auto adherente, no tóxico, inholora, resiste y transparente. • Rotulado por huevo con máquina o rotulado con sticker por cubeta que contenga mínimo el nombre del productor, el lote y la fecha de vencimiento.

Powered by CamScanner



LECHE GRANDE

CONTENIDO NETO 1000 ML

- Fuente de proteína
- Leche rica en calcio
- No contiene conservantes
- Gran valor nutricional

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

Recepción leche cruda, filtración, enfriamiento, estandarización, terminación, homogenización, enfriamiento, almacenamiento, ultra pasteurización, envasado aséptico, embalaje, almacenamiento en bodega, cuarentena, despacho.

Powered by CamScanner



CREMA DE LECHE – ALQUERIA

Recomendada para batir y crear deliciosas preparaciones (refrigerar mínimo 24 horas antes)

Útil para crear, balancear, resaltar, espesar texturas y todo tipo de sabores.

Con todo el sabor y cremosidad ideal para todas tus preparaciones saladas o dulces

Información Nutricional*

	Valor Diario*	
Grasa Total	5 g	**8%**
Grasa Saturada	3,5 g	18%
Colesterol	15 mg	**5%**
Sodio	10 mg	**0%**
Carbohidrato Total	0 g	**0%**
Proteína	0 g	**0%**

Powered by CamScanner



NOMBRE COMERCIAL: QUESO ZURILAC –QUESO CAMPESINO

CAMPESINO DE NOMINACION ESPECÍFICA

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN O PRODUCTO : Queso fresco prensado producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial del lacto suero

USOS / CLASIFICACIÓN Consumo directo, como aderezo, o como parte integral de otros alimentos elaborados.

REQUISITOS GENERALES: Es el queso obtenido a partir de la leche pasteurizada, sin madurar, que esta listo para suconsumo poco despues de su fabricacion. Además de esto, se pueden dividir en frescosácidos y frescos no ácidos, siendo elqueso campesino definido como un queso fresconoácidoSe permite utilizar las siguientes sustancias como ingredientes:-Otros productos lácteos, cuentos como: mantequilla, suero de mantequilla, crema de leche.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada

Cuajo

Sal

Cloruro de calcio

Powered by CamScanner

La colina-Leche entera



NOMBRE DEL PRODUCTO: QUESOS CERNIZA

QUESO DOBLE CREMA TAJADO

QUESO FRESCO , SEMIGRASO , SEMIDURO

PRESENTACION: PESO NETO 2.500 GRAMOS

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.	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos	2%
	Proteína	20-22%
	Materia grasa	21%-24%
	Humedad	49-51%,
	Minerales	0%
	Calorías aportadas por 100g	286 cal

Powered by CamScanner

	**KUMIS ALGARRA**
Nombre Comercial del Producto	**KUMIS ALGARRA**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir con la NTC 805. • Cumplir con el Decreto 2310 de1986. • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y

	vigentes.
Generalidades	**Descripción Física:** Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
Requisitos generales	• Sabor: ligeramente ácido. • Olor: Correspondiente. • Color: Blanco. • Textura: Consistencia suave, homogénea y semi fluida. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.

Powered by CamScanner

Requisitos Específicos	**Ingredientes mínimos:** - Leche entera, azúcar, fermentos lácticos. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** - Cumplir con la NTC 805. - Cumplir con el Decreto 2310 de1986 **Almacenamiento:** • La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en refrigeración entre 0°C a 4+/-2°C. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. **Transporte:** • Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente con fecha de expedición inferior a un año. • • La temperatura de transporte para los productos refrigerados no debe ser mayor de 4°C. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles. **Vida útil:** • Mínimo 20 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
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

Powered by CamScanner

Peslac® Procesadora de Lácteos	YOGURT
Nombre Comercial del Producto	**YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS**
Calidad	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • Cumplir la NTC 805 • Cumplir con Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. • Cumplir con la resolución 2310 de 1986
Generalidades	**Descripción física:** • Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de *lactobacillus bulgáricus* y *streptococcus termóphilus*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
Requisitos generales	• Sabor: ligeramente ácido, dulce y correspondiente al declarado. • Olor: correspondiente al sabor declarado. • Color: correspondiente al sabor declarado. • Textura: consistencia suave, homogénea y semi fluida. • Se permite la presencia de estabilizantes y espesantes • Se permite la adición de trozos de frutas, correspondiente al sabor declarado. • Sabores a fresa, melocotón o mora. • ingredientes mínimos: leche entera higienizada, azúcar, saborizantes idéntico al natural y/o artificiales permitidos, cultivo láctico especifico, colorantes artificiales permitidos. • Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento
Requisitos Específicos	**Características Fisicoquímicas y microbiológicas:** - Cumplir la NTC 805 - Cumplir con la resolución 2310 de 1986 **Almacenamiento:** • La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en refrigeración entre 0°C a 4+/-2°C. • Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.

Powered by CamScanner

	Transporté : • La temperatura de transporte para los productos refrigerados no debe ser mayor de 4°C. • Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles • Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente, con fecha de expedición inferior a un año. **Vida útil:** • Mínimo 20 días desde el momento de entrega en la unidad operativa.
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, por medio de la cual se establece el reglamento sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner

1. PRODUCTO: CORAZONES DE POLLO

PRODUCTO FRESCO. CATEGORÍA "A"



2. DESCRIPCIÓN: Corazones frescos de pollo extraídos en el proceso de evisceración del pollo blanco en condiciones higiénicas.

Origen: Criado, sacrificado y envasado en España

3. VIDA ÚTIL:

- 10 días desde la fecha de envasado en *Atmósfera Protectora*.

4. USO ESPERADO: Consumir cocinado a Tª igual o superior a 70º C en el centro del producto.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / ORGANOLÉPTICAS

Olor	Fresco, propio del producto.
Color	Propio del producto.
Materias extrañas	AUSENCIA

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro (*)	Valor
Salmonella	Ausencia/ 25 gr (n= 5; c= 0)

Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores aplicables.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	De las cuales	Valor	Unidades
Grasas			
	Total	8.6	Mg/100g
	Ácidos grasos saturados	2.69	Mg/100g
	Ácidos grasos insaturados	-	Mg/100g
Hidratos de carbono		0.3	Mg/100g
Proteínas		14.3	Mg/100g
Energía		136	Kcal

Conforme al ANEXO V del REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el presente producto está exento del requisito de información nutricional obligatoria en el etiquetado.

La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes:

- *Tabla de composición de alimentos. 7ª Edición, 2002. Novartis Consumer Health S.A.*
- *Répertoire general des aliments. 2e édition, 1995. JC Javier, J Ireland-Ripert, C Toque, M Feinberg, eds.*
- *Food Composition and Nutrition Tables 1989/90. SW Souci, W Fachman H Kraut, eds.*
- *Tablas de composición de alimentos españoles. 1996. Ministerio de Sanidad y Consumo.*

8. CERTIFICADO AUSENCIA OGM

DISTRIBUCIONES HIDALGO, S.L. certifica que el producto de la presente ficha no es un Organismos Genéticamente Modificado y no contiene O.G.M., en el sentido de la parte A artículo 2 de la directiva CE 2001/18 del 12/03/2001 y lo indicado en La Directiva 2003/89/CE.

Por tanto, no le concierne las menciones específicas de etiquetado exigidas por los Reglamentos CE 1830/2003 y CE 1829/2003.

9. ALÉRGENOS

Alérgeno	Presente como ingrediente	Presente en la línea de producción	Posible contaminación cruzada en la planta
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados,	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communisL.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados	NO	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	NO

10. PRESENTACIONES / FORMATOS ENVASADO/ ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Formato unidad de venta-Envasado	Peso neto unidad de venta aprox.	Embalaje	Nº Unidades /Envase	Nº Unidades /Embalaje
Bandeja Atmósfera Protectora	0.8-1 Kg	Caja	Variable	Variable

- **Etiquetado:** Denominación del producto, Origen, Razón Social y Domicilio, RGSEAA, Nº de Lote, Fecha de Caducidad, Condiciones de Conservación, Peso Neto/ Unidades. Código de Barras.
- **Nº de Lote:** Asignación interna por nuestro programa informático de gestión en función de la producción (XXXXX).

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenamiento en refrigeración entre 0-3º C
- Transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0-3º C