FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	**CODIGO:** BMC-MNE-PNG-MP1-FT-1
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	***CARNE DE CERDO***
Código SIBOL	***40139***
Nombre Comercial del Producto	***BRAZO DE CERDO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 318 de 2013* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan*.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Corte obtenido del deshuese del hueso húmero, quitando la escápula y hasta antes de la zona del codito, dejándolo libre de la mayoría de la grasa y piel, se separa obteniendo el brazo y el brazuelo. - Carne fresca de cerdo. - Sabor característico y color rosado pálido a oscuro. - Textura consistente y firme, sin exceso de tejido graso. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- No debe presentar viscosidad amarilla o verdosa. - Debe tener ausencia de huesos, hematomas petequias y elementos extraños. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - El producto entregado debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración: Quince (15) días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano. **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización **SANITARIA DE TRANSPORTE** y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, 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. - El producto debe ser transportado sobre superficies lisas no porosas y en adecuadas condiciones de limpieza, que eviten el contacto con el piso. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno (PE), grado alimentario de primer uso, bien sellada y limpia. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto debe estar 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

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos..." y/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 elastómeros y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos.

Nombre del Producto	***CHORIZO***
Código SIBOL	***40178***
Nombre Comercial del Producto	***CHORIZO SANTARROSANO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 2162 de 1983* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- *Resolución 810 de 2021* - *Resolución 2492 de 2022* - *Resolución 254 de 2023* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución 2013 de 2020* - *Resolución 2056 de 2023* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *NTC 1325:2008* *El producto debe contar con Notificación Sanitaria -NSA-, Permiso Sanitario -PSA- o Registro Sanitario – RSA- vigente, expedido por el INVIMA.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan*.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Producto cárnico, procesado, embutido, precocido con carne y grasa de los animales de abasto. - Sabor y aroma característico ahumado. - Color: Naranja a marrón claro. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto entregado debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Ingredientes Mínimos** Carne de res y/o cerdo, grasa, sal. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración: Veinte (20) días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización **SANITARIA DE TRANSPORTE** y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, 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. - El producto debe ser transportado sobre superficies lisas no porosas y en adecuadas condiciones de limpieza, que eviten el contacto con el piso. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno (PE), grado alimentario de primer uso, bien sellada y limpia. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto debe estar 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...” y/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 elastómeros y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	**CODIGO:** BMC-MNE-PNG-MP1-FT-1
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Presentación	Empaque de 500 gramos. Unidad entre 60 a 70 gramos

Nombre del Producto	***JAMÓN***
Código SIBOL	***40343***
Nombre Comercial del Producto	***JAMÓN SELECCIONADO O PREMIUM***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 2162 de 1983* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 810 de 2021* - *Resolución 2492 de 2022.* - *Resolución 254 de 2023* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución 2013 de 2020* - *Resolución 2056 de 2023* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *NTC 1325:2008*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan. *El producto debe contar con Notificación Sanitaria -NSA-, Permiso Sanitario -PSA- o Registro Sanitario – RSA- vigente, expedido por el INVIMA.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Producto cárnico procesado, escaldado, elaborado con carne de animales de abasto, excluyéndose la carne molida o triturada. - Jamón en lonjas. - Sabor y aroma característico agradable. - Color rosado pálido. - Textura blanda compacta. - Sin viscosidades en la superficie, amarilla o verdosa. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - La grasa, brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillenta, aromática y de sabor grato. - El producto entregado debe ser de primera calidad. - El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. - El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72°C en su elaboración. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Ingredientes Mínimos:** Carne de cerdo, agua, almidones, conservantes, sal. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración: Veinte (20) días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325:2008 para derivados cárnicos cocidos y madurados. - Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. **Transporte:**

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización **SANITARIA DE TRANSPORTE** y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, 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. - El producto debe ser transportado sobre superficies lisas no porosas y en adecuadas condiciones de limpieza, que eviten el contacto con el piso. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno (PE), grado alimentario de primer uso, bien sellada y limpia. - 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 elastómeros y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - Cumplir con la Resolución 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.” - Cumplir Resolución 2492 de 2022 “Por la cual se modifican los artículos 2,3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.” - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, sin embargo, éstos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque al vacío de 230 gramos Empaque al vacío de 450 gramos

Nombre del Producto	***CARNE DE CERDO***
Código SIBOL	***40139***
Nombre Comercial del Producto	***LOMO DE CERDO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 318 de 2013* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.*

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	**CODIGO:** BMC-MNE-PNG-MP1-FT-1
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne fresca de cerdo. - No debe presentar viscosidad amarilla o verdosa. - Debe tener ausencia de elementos extraños. - Sabor y aroma característico, agradable. - Color rosado pálido a oscuro. - Textura consistente. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - Debe tener ausencia de huesos, hematomas petequias y elementos extraños. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - El producto entregado debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración: Quince (15) días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano. **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización SANITARIA DE TRANSPORTE y CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, 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. - El producto debe ser transportado sobre superficies lisas no porosas y en adecuadas condiciones de limpieza, que eviten el contacto con el piso. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno (PE), grado alimentario de primer uso, bien sellada y limpia. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- 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..." y/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 de que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, éstos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Presentación	- Empaque de 500 gramos. - Empaque de 1000 gramos.

Nombre del Producto	***MORCILLA***
Código SIBOL	***40438***
Nombre Comercial del Producto	***MORCILLA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 2162 de 1983* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 810 de 2021* - *Resolución 2492 de 2022.* - *Resolución 254 de 2023* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución 2013 de 2020* - *Resolución 2056 de 2023* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *NTC 1325:2008* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan*. *El producto debe contar con Notificación Sanitaria -NSA-, Permiso Sanitario -PSA- o Registro Sanitario – RSA- vigente, expedido por el INVIMA.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Producto cárnico, procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de abasto, con el agregado o no de grasa, vísceras picadas, arroz, verduras, especias. - Color de café oscuro a morado. - Sabor: Característico a sangre cocinada. - Apariencia firme y compacta. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - Debe tener ausencia de elementos extraños. - El producto entregado debe ser de primera calidad. - El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- La morcilla cocida deberá alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Ingredientes mínimos:** Arroz, sangre de res y/o cerdo, proteína animal, especias y/o condimentos. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración: Veinte (20) días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - La morcilla debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325:2008 para derivados cárnicos cocidos. **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización SANITARIA DE TRANSPORTE y CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, 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. - El producto debe ser transportado sobre superficies lisas no porosas y en adecuadas condiciones de limpieza, que eviten el contacto con el piso. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno (PE), grado alimentario de primer uso, bien sellada y limpia. - 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,

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos..." y/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 de 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. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 450 gramos. Unidad entre 50 a 80 gramos.

Nombre del Producto	***CARNE DE CERDO***
Código SIBOL	***40139***
Nombre Comercial del Producto	***PIERNA DE CERDO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 318 de 2013* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan*.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Corte obtenido de la separación del costado de la canal del cerdo, se obtiene de la parte magra de la pierna, realizando un corte a lo largo del músculo sartorio. - Es un corte recto perpendicular a la superficie del cuero exterior, solamente dejando la articulación del hueso de la cola y la punta del hueso hache. - Carne fresca de cerdo. - Sabor y aroma característico, agradable. - Textura blanda jugosa, firme y consistente. - color rosado pálido a oscuro. - Olor característico que no se evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - No debe presentar viscosidad amarilla o verdosa. - Debe tener ausencia de huesos, hematomas petequias y elementos extraños. - Sin exceso de grasa externo y tejido conectivo visible. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - El producto entregado debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración: Quince (15) días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización **SANITARIA DE TRANSPORTE** y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, 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. - El producto debe ser transportado sobre superficies lisas no porosas y en adecuadas condiciones de limpieza, que eviten el contacto con el piso. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno (PE), grado alimentario de primer uso, bien sellada y limpia. - 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...” - Cumplir con el artículo 42 y/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 elastómeros y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	**CODIGO:** BMC-MNE-PNG-MP1-FT-1
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Presentación	Empaque de 500 gramos.

Nombre del producto	**SALCHICHA**
Código SIBOL	**40549**
Nombre comercial del producto	**SALCHICHAS SELECCIONADAS MIXTA DE RES Y CERDO**
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 2162 de 1983* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 810 de 2021* - *Resolución 2492 de 2022.* - *Resolución 254 de 2023* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución 2013 de 2020* - *Resolución 2056 de 2023* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *NTC 1325:2008*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan. *El producto debe contar con Notificación Sanitaria -NSA-, Permiso Sanitario -PSA- o Registro Sanitario – RSA- vigente, expedido por el INVIMA.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física** - Producto cárnico procesado, escaldado, embutido, elaborado con base en carne de animales de abasto, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas. - Color de rojo intenso a pálido o blanco, según a la carne empleada. - Textura: Blanda compacta y elástica. - Sabor y aroma agradables característico del producto. - Olor característico que no se evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - La salchicha debe tener registro sanitario INVIMA vigente. - El producto entregado debe ser de primera calidad. - El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. **Ingredientes mínimos:** Carne de cerdo, carne de res o mixta con otro tipo de proteínas de origen animal, sal. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración: Veinte (20) días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - La salchicha debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. **Transporte** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización **SANITARIA DE TRANSPORTE** y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, con fecha de expedición menor a un año. - La temperatura del producto en el transporte debe ser de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El producto debe ser transportado sobre superficies lisas no porosas y en adecuadas condiciones de limpieza, que eviten el contacto con el piso.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos, resolución 2505 de 2004, resolución 240 de 2013.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno (PE), grado alimentario de primer uso, bien sellada y limpia. - 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...” - Cumplir con el artículo 42 y/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”. - Cumplir con la Resolución 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.” - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque al vacío de 480 gramos. - Entre 10 y 14 unidades.