**ANEXO 11. FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS**

**SUBMODALIDAD RECUPERACIÓN NUTRICIONAL CON ÉNFASIS EN LOS PRIMEROS 1.000 DÍAS**

A continuación se encuentran las fichas técnicas de los alimentos que conforman cada una de las raciones:

1. Ración para niños y niñas de 6 a 11 meses de edad
2. Ración para niños y niñas de 12 a 24 meses de edad
3. Ración alimentaria para mujeres gestantes y en periodo de lactancia
4. **RACIÓN PARA NIÑOS Y NIÑAS DE 6 A 11 MESES DE EDAD**

**FICHA TÉCNICA No. 1: FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES**

| **Nombre Comercial** | **FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.  -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | Producto de origen animal o vegetal que sea materia de cualquier procesamiento, transformación o adición, incluso la pasteurización, de conformidad con el Codex Alimentarius, que por su composición tenga por objeto suplir parcial o totalmente la función de la leche materna. |
| **Requisitos generales** | - Fórmula Láctea de Continuación diseñada para lactantes a partir del sexto mes de vida.  - Polvo ultra fino, con sabor característico.  - Las latas no deben presentar abolladuras, perforaciones o mal estado.  - Producto cuyo ingrediente básico es la leche descremada de vaca con aceites vegetales y carbohidratos, adicionada con vitaminas y minerales.  - El producto debe contener adición de hierro, en una cantidad mínima de 1mg/100 gr de fórmula en polvo. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **REQUISITO EN 100 GR DE POLVO** | **MÍNIMO** | **MÁXIMO** | | Humedad % | 1.9 | 3.0 | | Cenizas % | 3.0 | 6.0 | | Proteína % | 11.0 | 20.0 | | Acidez expresada como ácido láctico % | ---- | 0,45 |   **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **ANÁLISIS** | **n** | **m** | **M** | **C** | | Recuento total de microorganismos Mesofilicos/g | 3 | 5000 | 10000 | 1 | | NMP coliformes totales/g | 3 | Menor 3 | 11 | 1 | | NMP coniformes fecales/g | 3 | Menor 3 | ---- | 0 | | Hongos y Levaduras/g | 3 | 100 | 300 | 1 | | Estafilococos coagulasa positiva /g | 3 | Menor 100 | ---- | 1 |   n = Número de muestras que se van a examinar.  m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.  M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.  c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M  El Operador deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, certificado de análisis fisicoquímico, microbiológico y bromatológico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos. |
| **Empaque y Rotulado** | **EMPAQUE**  **1. PRIMARIO:**  - El Empaque debe corresponder a hojalata  - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.  - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la Leche Materna  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.  El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. |
| **Vida útil** | 12 meses sin abrir. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Tarro por 900 o 450 gramos. El proveedor podrá realizar las entregas con presentaciones diferentes a 900 gramos, siempre y cuando sea de mínimo por 400 gramos por tarro y cumpla con la cantidad mínima por ración tipo 1 de 1.800 gramos. |

**FICHA TÉCNICA No. 2: ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO**

| **Nombre Comercial** | **ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Cumplir con NTC 671: Arroz.   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona.  - Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales.  - No debe presentar signos de infestación o infecciones.  No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente  - Producto natural sin conservantes.  - Humedad menor al 14%.  - Debe corresponder a tipo 1 grado 2.  - Procesado en el País |
| **Requisitos generales** | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **G**  **R**  **A**  **D**  **O** | **Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g** | **% Máximo en masa** | | | | | | | **Granos dañados** | | **Granos yesados** | **Granos rojos** | **Granos partidos** | **Tipos contraste** | | **Por calor** | **Total** | | 2 | 4 | 1.5 | 4.0 | 11 | 2 | 12 | 6 | |
| **Requisitos del productor y/o producto** | * Cumplimiento de la NTC 671. |
| **Empaque y rotulado** | **1. PRIMARIO:**  *- MATERIAL:* El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5.  *- CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS*: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.  Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Bolsas de 500 gramos |

**FICHA TÉCNICA No. 3: ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL**

| **Nombre Comercial** | **ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL** |
| --- | --- |
| **Calidad** | **-Aceites Puros:** Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255  -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado.  - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano  **Aceites puros:**  - Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol  - Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya  - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz  - Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol.  - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. |
| **Requisitos generales** | - El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco.  - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable  - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas:**  Aceite de girasol:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Densidad relativa  (x°C/agua a 20°C) | 0.918  x=20°C | 0.923  x=20°C | | Índice de refracción ( ND 25°C) | 1,472 | 1,475 | | Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 188 | 194 | | Índice de yodo Wijs | 118 | 141 | | Materia insaponificable g/kg | ≤ 15 | |   Aceite de maíz:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) | 0.917 x=20°C | 0.925 x=20°C | | Índice de refracción ( ND 25°C) | 1,465 | 1,468 | | Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 187 | 195 | | Índice de yodo Wijs | 103 | 135 | | Materia insaponificable g/kg | ≤ 28 | |   Aceite de soya:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) | 0.919 x=20°C | 0.925 x=20°C | | Índice de refracción a 40 °C | 1,466 | 1,470 | | Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 189 | 195 | | Índice de yodo (Wijs) | 124 | 139 | | Materia insaponificable g/kg | < 15 | |   Características microbiológicas:   |  |  | | --- | --- | | **REQUISITOS** | **LÍMITE MÁXIMO** | | NMP coliformes totales /g | <11 | | NMP coliformes fecales /g | <3 | | Recuento de mohos y levaduras/g | <100 UFC | |
| **Requisitos del productor y/o producto** | - **Aceites Puros:** Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255 |
| **Empaque y rotulado** | **PRIMARIO:**  - El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento.  Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.  - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación, almacenamiento y transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Botellas de 250 o 500 c.c. |

**FICHA TÉCNICA No. 4: ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD**

| **Nombre Comercial** | **ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD** |
| --- | --- |
| **Calidad** | -Cumplir con la NTC 5148: Productos elaborados con base en cereales para alimentación a partir de los 6 meses de edad.  - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984. |
| **Generalidades** | - Producto obtenido a partir de tres cereales (Avena entera molida, harina de maíz amarillo y harina de arroz), enriquecido con vitaminas y minerales.  - Cereal infantil instantáneo, no necesitan una cocción adicional antes del consumo. |
| **Requisitos generales** | - Color característico y fácil de disolver.  - Olor y sabor: propios del producto.  - No deben contener partículas extrañas. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas:**  - Si es necesario mezclar el producto con agua antes del consumo, el contenido mínimo de proteína en el producto no debe ser inferior al 15%. La calidad de la proteína no debe ser inferior al 70% de la calidad de la caseína  - El contenido de humedad no debe exceder el 12%.  - El contenido de sodio no debe exceder de 100mg/100 g del producto listo para el consumo.  **Características microbiológicas:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **REQUISITOS** | **n** | **m** | **M** | **c** | | Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g | 3 | 5 000 | 10 000 | 1 | | NMP Coliformes totales /g | 3 | <3 | 11 | 1 | | NMP Coliformes fecales /g | 3 | <3 | -- | 0 | | Recuento de hongos y levaduras /g | 3 | 100 | 300 | 1 | | Estafilococo coagulase positiva/g | 3 | <100 | -- | 0 | | **Exámenes especiales** | | | | | | *Bacillus cereus* /g | 3 | 100 | 200 | 1 | | Esporas sulfito reductoras /g | 3 | 10 | 100 | 1 | | *Salmonella* /25g | 3 | 0 | -- | 0 |   n = Número de muestras que se van a examinar.  m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.  M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.  c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.  **Características nutricionales**  Composición nutricional en 100 gramos de producto.  Calorías: mínimo 360 Kcal  Proteína: mínimo 6 gramos  Carbohidratos: mínimo 84 gramos  Adicionado con vitaminas y minerales.  El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y bromatológicas. |
| **Requisitos del productor y/o producto** | - Cumplir con la NTC 5148: Productos elaborados con base en cereales para alimentación a partir de los 6 meses de edad.  - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984. |
| **Empaque y rotulado** | **PRIMARIO:**  - El producto debe empacarse en bolsa o tarro, sellado que permita preservar las condiciones higiénicas, fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas del alimento.  - Los materiales no deben ser tóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente.  - Los recipientes y demás materiales de empaque solo se fabricaran con sustancias inocuas y apropiadas a los usos a los que se destinan.  - No utilizar instrumentos, imágenes o mensajes publicitarios que induzcan al consumo de alimentos infantiles por medio del biberón, en el marco del cumplimiento del código de sucedáneos de la leche materna.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.  - Cumplir con la resolución 333 de 2011 de rotulado y etiquetado nutricional. |
| **Conservación, almacenamiento y transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente.  El producto no debe tener Ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación. |
| **Vida útil** | 6 meses, mínimo 4 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Bolsas o tarros de 200 o 250 gramos. |

**FICHA TÉCNICA No. 5: COMPOTA DE FRUTA**

| **Nombre Comercial** | **COMPOTA DE FRUTA** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984.   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.   - Para la toma de muestras y el control de calidad se aplicará lo establecido en la Ficha técnica FT-1 |
| **Generalidades** | Producto preparado mediante la cocción y esterilización de la pulpa de fruta adicionada con espesantes y vitamina C. Debe contener mínimo el 80% De fruta.  **Ingredientes:**  Pulpa de fruta natural |
| **Requisitos generales** | - Producto natural sin preservativos ni sabores artificiales  - Con vitamina C como preservante.  - Debe corresponder a compota de frutas de banano y/o ciruela y/u durazno y/o guayaba y/o manzana y/o mango y/o pera.  - El producto debe tener un color uniforme dado por la fruta.  - No deben contener material extraño  - Sabor característico de la fruta sin indicios de fermentación.  - No debe exceder los límites máximos de metales tóxicos establecidos en Resolución 11488 de 1984.  - El producto no debe contener residuos de hormonas, ni de antibióticos y debe estar exento de otros contaminantes, especialmente de sustancias farmacológicamente activas. |
| **Requisitos Específicos** | **Características microbiológicas:**  Esterilidad comercial  **Características nutricionales**  Composición nutricional en 100 gramos de producto.  Calorías: mínimo 80 Kcal  Carbohidratos: mínimo 20 gramos  El proveedor deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y bromatológicas de un lote producido, con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de la propuesta. |
| **Requisitos del productor y/o producto** | - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984. |
| **Empaque y rotulado** | **PRIMARIO:**  - El producto debe envasarse en vidrio resistentes a procesos de pasteurización, que permita preservar las condiciones higiénicas, fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas del alimento.  - Los materiales no deben ser tóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente.  - Los recipientes y demás materiales de empaque solo se fabricaran con sustancias inocuas y apropiadas a los usos a los que se destinan.  - No utilizar instrumentos, imágenes o mensajes publicitarios que induzcan al consumo de alimentos infantiles por medio del biberón, en el marco del cumplimiento del código de sucedáneos de la leche materna.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.  - Cumplir con la resolución 288 de 2008 de rotulado y etiquetado nutricional, y a partir del mes de octubre de 2011 la Resolución 333 de febrero de 2011.  **SECUNDARIO**  Empacar por 12 unidades para 113 gramos y para 125 gramos 11 unidades |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente.  El producto no debe tener Ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en bodega. |
| **Presentación** | 113 ó 125 gramos |

1. **RACIÓN PARA NIÑOS Y NIÑAS DE 12 A 24 MESES DE EDAD**

**FICHA TÉCNICA No. 1: LECHE EN POLVO ENTERA**

| **Nombre Comercial** | **LECHE EN POLVO ENTERA** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Debe cumplir con el decreto 616 de 2006   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120. |
| **Requisitos generales** | - Polvo ultra fino, con sabor característico a la leche.  - No se permite la adición de suero lácteo ni de azúcar  - En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad **FABRICAR Y VENDER.** |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Proteína, % (m/m) | 24,5 | -- | | Acidez exp. como ácido láctico %m/m | 0,9 | 1,30 | | Materia grasa % (m/m) | 26 | 33 | | Humedad % (m/m) | -- | 4.0 | | Índice de insolubilidad en cm3 | - | 1.0 | | Cenizas % (m/m) | 0 | 6.0 | | Lactosa %m/m | 34.0 | 44.0 |   **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Microorganismos** | **n** | **m** | **M** | **C** | | Recuento de mesófilos Ucf /g | 3 | 1000 | 10.000 | 1 | | Ucf de coliformes,ufc /g | 3 | <3 | 11 | 1 | | NMP coniformes fecales ufc /g | 3 | <3 | -- | 0 | | Mohos y levaduras ufc/g | 3 | 100 | 500 | 1 | | Staphylococcus aureus ufc/g | 3 | <100 | 100 | 1 | | Detección de Salmonella ufc /25g | 3 | 0 | -- | 0 | | Bacillus Cereus ufc/g | 3 | 100 | 1000 | 1 |   n = Número de muestras que se van a examinar.  m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.  M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.  c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. |
| **Empaque y Rotulado** | **1. PRIMARIO:**  - Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad de empaque.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.  El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Bolsa de 400 gramos. |

**FICHA TÉCNICA No. 2: ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO**

| **Nombre Comercial** | **ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Cumplir con NTC 671: Arroz.   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona.  - Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales.  - No debe presentar signos de infestación o infecciones.  No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente  - Producto natural sin conservantes.  - Humedad menor al 14%.  - Debe corresponder a tipo 1 grado 2.  - Procesado en el País |
| **Requisitos generales** | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **G**  **R**  **A**  **D**  **O** | **Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g** | **% Máximo en masa** | | | | | | | **Granos dañados** | | **Granos yesados** | **Granos rojos** | **Granos partidos** | **Tipos contraste** | | **Por calor** | **Total** | | 2 | 4 | 1.5 | 4.0 | 11 | 2 | 12 | 6 | |
| **Requisitos del productor y/o producto** | * Cumplimiento de la NTC 671. |
| **Empaque y rotulado** | **1. PRIMARIO:**  *- MATERIAL:* El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5.  *- CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS*: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.  Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Bolsas de 500 gramos |

**FICHA TÉCNICA No. 3: LENTEJA**

| **Nombre Comercial** | **LENTEJA** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Lenteja tipo 1, grado 1  - Cumplir con NTC 937: Lentejas.   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - Lenteja seca y limpia.  - Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench. |
| **Requisitos generales** | - Producto natural sin preservativos y/o aditivos.  - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64”).  - Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas.  - No debe presentar signos de infestación o infecciones.  - La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.  - Humedad máxima 13%. |
| **Requisitos Específicos** |  |
| **Empaque y Rotulado** | **1. PRIMARIO:**  - Polietileno de baja densidad calibre 1.5.  - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.  El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Bolsas de 500 gramos |

**FICHA TÉCNICA No. 4: PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI**

| **Nombre Comercial** | **PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.  - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias.   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - De la variedad triticum durum (trigo duro).  - Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo.  - Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. Adicionalmente la pasta pude contener sal, huevo u otros ingredientes  - Debe corresponder a pasta tipo espagueti. |
| **Requisitos generales** | - Color amarillo  - Consistencia: Dura  - Olor y sabor: propios del producto.  **Ingredientes:** Harina de trigo fortificada.  **Aditivos:** fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Humedad % | ---- | 13.0 | | Cenizas % | ---- | 0.8 | | Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca | 10.5 | ---- |   Datos de acuerdo a la Resolución 4393 de 1991.  **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Microorganismos** | **n** | **m** | **M** | **C** | | NMP de coliformes /g | 3 | 43 | 150 | 1 | | NMP de coniformes fecales /g | 0 | <3 | - | 0 | | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g | 3 | 100 | 200 | 1 | | Recuento de mohos y levaduras UFC/g | 3 | 4.000 | 5.000 | 1 | | Recuento microorganismos Mesofílicos/gr. | 3 | 800.000 | 1.000.000 | 1 |   Datos de acuerdo a la Resolución 4393 de 1991.  n = Número de muestras que se van a examinar.  m = Valor de muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso  M = Valor por encima del cual se rechaza el lote.  c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.  El Operador deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, certificado de análisis fisicoquímico y microbiológico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos. |
| **Empaque y Rotulado** | **EMPAQUE**  **1. PRIMARIO:**  - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán.  El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.  El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Paquete de 250 gramos |

**FICHA TÉCNICA No. 5: ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL**

| **Nombre Comercial** | **ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL** |
| --- | --- |
| **Calidad** | **-Aceites Puros:** Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255  -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado.  - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano  **Aceites puros:**  - Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol  - Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya  - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz  - Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol.  - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. |
| **Requisitos generales** | - El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco.  - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable  - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas:**  Aceite de girasol:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Densidad relativa  (x°C/agua a 20°C) | 0.918  x=20°C | 0.923  x=20°C | | Índice de refracción ( ND 25°C) | 1,472 | 1,475 | | Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 188 | 194 | | Índice de yodo Wijs | 118 | 141 | | Materia insaponificable g/kg | ≤ 15 | |   Aceite de maíz:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) | 0.917 x=20°C | 0.925 x=20°C | | Índice de refracción ( ND 25°C) | 1,465 | 1,468 | | Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 187 | 195 | | Índice de yodo Wijs | 103 | 135 | | Materia insaponificable g/kg | ≤ 28 | |   Aceite de soya:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) | 0.919 x=20°C | 0.925 x=20°C | | Índice de refracción a 40 °C | 1,466 | 1,470 | | Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 189 | 195 | | Índice de yodo (Wijs) | 124 | 139 | | Materia insaponificable g/kg | < 15 | |   Características microbiológicas:   |  |  | | --- | --- | | **REQUISITOS** | **LÍMITE MÁXIMO** | | NMP coliformes totales /g | <11 | | NMP coliformes fecales /g | <3 | | Recuento de mohos y levaduras/g | <100 UFC | |
| **Requisitos del productor y/o producto** | - **Aceites Puros:** Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255 |
| **Empaque y rotulado** | **PRIMARIO:**  - El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento.  Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.  - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación, almacenamiento y transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Botellas de 250 o 500 c.c. |

1. **RACIÓN ALIMENTARIA PARA MUJERES GESTANTES Y EN PERIODO DE LACTANCIA**

**FICHA TÉCNICA No. 1: ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO**

| **Nombre Comercial** | **ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Cumplir con NTC 671: Arroz.   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona.  - Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales.  - No debe presentar signos de infestación o infecciones.  No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente  - Producto natural sin conservantes.  - Humedad menor al 14%.  - Debe corresponder a tipo 1 grado 2.  - Procesado en el País |
| **Requisitos generales** | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **G**  **R**  **A**  **D**  **O** | **Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g** | **% Máximo en masa** | | | | | | | **Granos dañados** | | **Granos yesados** | **Granos rojos** | **Granos partidos** | **Tipos contraste** | | **Por calor** | **Total** | | 2 | 4 | 1.5 | 4.0 | 11 | 2 | 12 | 6 | |
| **Requisitos del productor y/o producto** | * Cumplimiento de la NTC 671. |
| **Empaque y rotulado** | **1. PRIMARIO:**  *- MATERIAL:* El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5.  *- CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS*: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.  Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Bolsas de 500 gramos |

**FICHA TÉCNICA No. 2: PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI**

| **Nombre Comercial** | **PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.  - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias.   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - De la variedad triticum durum (trigo duro).  - Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo.  - Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. Adicionalmente la pasta pude contener sal, huevo u otros ingredientes  - Debe corresponder a pasta tipo espagueti. |
| **Requisitos generales** | - Color amarillo  - Consistencia: Dura  - Olor y sabor: propios del producto.  **Ingredientes:** Harina de trigo fortificada.  **Aditivos:** fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Humedad % | ---- | 13.0 | | Cenizas % | ---- | 0.8 | | Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca | 10.5 | ---- |   Datos de acuerdo a la Resolución 4393 de 1991.  **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Microorganismos** | **n** | **m** | **M** | **C** | | NMP de coliformes /g | 3 | 43 | 150 | 1 | | NMP de coniformes fecales /g | 0 | <3 | - | 0 | | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g | 3 | 100 | 200 | 1 | | Recuento de mohos y levaduras UFC/g | 3 | 4.000 | 5.000 | 1 | | Recuento microorganismos Mesofílicos/gr. | 3 | 800.000 | 1.000.000 | 1 |   Datos de acuerdo a la Resolución 4393 de 1991.  n = Número de muestras que se van a examinar.  m = Valor de muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso  M = Valor por encima del cual se rechaza el lote.  c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.  El Operador deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, certificado de análisis fisicoquímico y microbiológico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos. |
| **Empaque y Rotulado** | **EMPAQUE**  **1. PRIMARIO:**  - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán.  El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.  El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Paquete de 250 gramos |

**FICHA TÉCNICA No. 3: HARINA DE MAÍZ AMARILLO PRECOCIDA**

| **Nombre Comercial** | **HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Debe cumplir con la NTC 3594   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | La harina de maíz precocida amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. |
| **Requisitos generales** | - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.  - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños  - Debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz.  - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas**   | **Requisitos** | **Mínimo** | **Máximo** | | --- | --- | --- | | Humedad en % masa | - | 13.0 | | Proteína (N x 6,25),en base seca % masa | 6.0 | - | | Grasas en % masa en base seca | - | 2.0 | | Cenizas en % masa | - | 1.0 | | Índice de absorción a 25°C | 4.5 | - |   **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **REQUISITOS** | **n** | **c** | **m** | **M** | | Recuento de Escherichia coli UFC/ g | 3 | 0 | <10 | - | | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g | 3 | 0 | <100 | - | | Recuento de Bacillus cereus, UFC/g | 3 | 1 | 100 | - | | Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 1 | 1000 | 2000 | | Detección de Salmonella/ 25g | 3 | 0 | Ausente | - |   n = tamaño de la muestra.  c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.  m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.  M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. |
| **Empaque y Rotulado** | **1. PRIMARIO:**  - Bolsa de polietileno que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del producto.  - Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa.  - No se permite el reempaque.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional.  - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.  Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Bolsas de 500 gramos |

**FICHA TÉCNICA No. 4: LENTEJA**

| **Nombre Comercial** | **LENTEJA** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Lenteja tipo 1, grado 1  - Cumplir con NTC 937: Lentejas.   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - Lenteja seca y limpia.  - Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench. |
| **Requisitos generales** | - Producto natural sin preservativos y/o aditivos.  - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64”).  - Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas.  - No debe presentar signos de infestación o infecciones.  - La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.  - Humedad máxima 13%. |
| **Requisitos Específicos** |  |
| **Empaque y Rotulado** | **1. PRIMARIO:**  - Polietileno de baja densidad calibre 1.5.  - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.  El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Bolsas de 500 gramos |

**FICHA TÉCNICA No. 5: FRIJOL CARGAMANTO**

| **Nombre Comercial** | **FRIJOL CARGAMANTO** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Fríjol cargamanto, tipo 1, grado 2  - Cumplir con la norma técnica NTC 871: Fríjol para consumo humano.   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp.  - Fríjol para consumo. Rojo tipo cargamanto. |
| **Requisitos generales** | - Producto natural sin preservativos y/o aditivos.  - No debe presentar signos de infestación o infecciones.  - El fríjol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.  - Humedad máxima 15%.- Olor característico, color rojo, limpio, no debe contener más de 1 % de impurezas. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Grado** | **% Máximo en masa** | | | | | | | **Materias duras** | **Granos dañados** | **Granos partidos** | **Granos abiertos** | **Variedades contrastantes** | **Variedades no contrastantes** | | 2 | 0.2 | 2.0 | 1.0 | 1.0 | 2.0 | 5.0 | |
| **Empaque y Rotulado** | **EMPAQUE**  **1. PRIMARIO:**  - Polietileno de baja densidad calibre 1.5  - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.  El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Bolsas de 500 gramos |

**FICHA TÉCNICA No. 6: ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL**

| **Nombre Comercial** | **ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL** |
| --- | --- |
| **Calidad** | **-Aceites Puros:** Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255  -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado.  - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano  **Aceites puros:**  - Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol  - Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya  - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz  - Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol.  - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. |
| **Requisitos generales** | - El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco.  - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable  - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas:**  Aceite de girasol:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Densidad relativa  (x°C/agua a 20°C) | 0.918  x=20°C | 0.923  x=20°C | | Índice de refracción ( ND 25°C) | 1,472 | 1,475 | | Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 188 | 194 | | Índice de yodo Wijs | 118 | 141 | | Materia insaponificable g/kg | ≤ 15 | |   Aceite de maíz:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) | 0.917 x=20°C | 0.925 x=20°C | | Índice de refracción ( ND 25°C) | 1,465 | 1,468 | | Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 187 | 195 | | Índice de yodo Wijs | 103 | 135 | | Materia insaponificable g/kg | ≤ 28 | |   Aceite de soya:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) | 0.919 x=20°C | 0.925 x=20°C | | Índice de refracción a 40 °C | 1,466 | 1,470 | | Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 189 | 195 | | Índice de yodo (Wijs) | 124 | 139 | | Materia insaponificable g/kg | < 15 | |   Características microbiológicas:   |  |  | | --- | --- | | **REQUISITOS** | **LÍMITE MÁXIMO** | | NMP coliformes totales /g | <11 | | NMP coliformes fecales /g | <3 | | Recuento de mohos y levaduras/g | <100 UFC | |
| **Requisitos del productor y/o producto** | - **Aceites Puros:** Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255 |
| **Empaque y rotulado** | **PRIMARIO:**  - El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento.  Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.  - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación, almacenamiento y transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Botellas de 250 o 500 c.c. |

**FICHA TÉCNICA No. 7: PANELA EN BLOQUE**

| **Nombre comercial** | **PANELA EN BLOQUE** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la y la NTC 1311.   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones. |
| **Requisitos generales** | -El producto no debe estar desportillado, ni partido, de textura y forma características.  - Libre de olores, sabores extraños, verdeamiento, ablandamiento excesivo.  − Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza.  − Elaborarse en establecimientos que cumplan con requisitos higiénicos de fabricación.  − No puede estar fermentada.  − No puede presentar ataques de hongos o insectos.  **En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:**  − Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras;  − Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas;  − Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela;  − Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **REQUISITOS** | **Mínimo** | **Máximo** | | Azúcares reductores, expresados en glucosa, en % | 5.5% | - | | Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en % | - | 83% | | Proteínas, en % (N x 6.25) | 0.2% | - | | Cenizas, en % | 0.8% | - | | Humedad, en % | - | 9.0% | | Plomo expresado con Pb en mg/kg | - | 0.2 | | Arsénico expresado como As en  mg/kg | - | 0.1 | | SO2 | NEGATIVO | | | Colorantes | NEGATIVO | |   **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **REQUISITO** | **n** | **m** | **M** | **c** | | Recuento de hongos y levaduras | 5 | 50 | 150 | 2 |   n = Número de muestras que se van a examinar.  m = parámetro normal.  M =valor máximo permitido  c = Número de muestras aceptadas con M.  El proveedor deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas, y microbiológicas de un lote producido. Los certificados deberán tener  fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de la propuesta |
| **Empaque y Rotulado** | **1. PRIMARIO:**  - El empaque debe ser de primer uso en Polipropileno termoencogible.  **-** El material de empaque de la panela debe asegurar su conservación, transporte y almacenamiento.  - El empaque de la panela en bloque debe ser de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con el producto.  - Debe evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo.  ***Rotulado:***  **-** El rotuladoimpreso debe cumplir con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social.  - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. |
| **Conservación, almacenamiento y Transporte** | Mantenerse en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  El transporte debe hacerse observando todos y cada uno de los literales del CAPITULO VII del Decreto 3075/97. Los operarios, transportadores, y auxiliares del vehículo deben cumplir con cada uno de los artículos, numerales y literales del decreto 3075/97 en el Capítulo III. Y todo lo concerniente a la manipulación de alimentos. |
| **Vida útil** | 6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 5 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Unidades de 500 gramos. La panela puede ser cuadrada o redonda. |

**FICHA TÉCNICA No. 8: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS**

| **Nombre Comercial** | **CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Cumplir con NTC 793: Chocolate de Mesa   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - Masa o pasta o licor de cacao preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con una cantidad variable de azúcares como: sacarosa, dextrosa, maltodextrina y otros tipos de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.  - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudos cereales. |
| **Requisitos generales** | - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao a excepción de la aportada por la leche.  **REQUISITOS ESPECÍFICOS**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **REQUISITO** | **Con azúcares** | | | **Mínimo** | **Máximo** | | Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%) | 14.4 | - | | Contenido de azúcares totales, (%) |  | 71 | | Contenido de humedad, (%) | - | 3,0 | |
| **Requisitos Específicos** | **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **REQUISITOS** | **n** | **m** | **M** | **c** | | Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g | 3 | 10 000 | 15 000 | 1 | | Recuento de Coliformes en placa UFC/g | 3 | <10 | 20 | 1 | | Detección de E. coli UFC/ g | 3 | Ausente | -- | 0 | | Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 100 | 200 | 1 | | Detección de Salmonella spp/25g | 3 | 0 | -- | 0 |   n = Número de muestras que se van a examinar.  m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.  M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.  c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. |
| **Empaque y Rotulado** | **EMPAQUE**  **1. PRIMARIO:**  El producto se debe empacar o envasar en recipientes cuyos materiales no transfieran sustancias en cantidades que puedan afectar la inocuidad del producto y que representen un riesgo para la salud.  El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, laminado de polipropileno más coextruido de polietileno.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.  El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Pastillas por 500 gramos. |

**FICHA TÉCNICA No. 9: LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO**

| **Nombre Comercial** | **LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Debe cumplir con el decreto 616 de 2006   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, fortificada con hierro. |
| **Requisitos generales** | - Polvo ultra fino, con sabor característico a la leche.  - El producto debe contener adición de hierro protegido (aminoquelado o encapsulado). La leche reconstituida debe aportar mínimo 1,5 mg /100ml  - No se permite la adición de suero lácteo ni de azúcar  - En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad **FABRICAR Y VENDER.** |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Requisito** | **Mínimo** | **Máximo** | | Proteína, % (m/m) | 24,5 | -- | | Acidez exp. como ácido láctico %m/m | 0,9 | 1,30 | | Materia grasa % (m/m) | 26 | 33 | | Humedad % (m/m) | -- | 4.0 | | Índice de insolubilidad en cm3 | - | 1.0 | | Cenizas % (m/m) | 0 | 6.0 | | Lactosa %m/m | 34.0 | 44.0 |   **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Microorganismos** | **n** | **m** | **M** | **C** | | Recuento de mesófilos Ucf /g | 3 | 1000 | 10.000 | 1 | | Ucf de coliformes,ufc /g | 3 | <3 | 11 | 1 | | NMP coniformes fecales ufc /g | 3 | <3 | -- | 0 | | Mohos y levaduras ufc/g | 3 | 100 | 500 | 1 | | Staphylococcus aureus ufc/g | 3 | <100 | 100 | 1 | | Detección de Salmonella ufc /25g | 3 | 0 | -- | 0 | | Bacillus Cereus ufc/g | 3 | 100 | 1000 | 1 |   n = Número de muestras que se van a examinar.  m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.  M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.  c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. |
| **Empaque y Rotulado** | **1. PRIMARIO:**  - Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad de empaque.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.  - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.  El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Bolsa en 400 gramos. El Operador podrá realizar las entregas con presentaciones diferentes a 400 gramos, siempre y cuando sea de mínimo por 380 gramos por bolsa y cumpla con la cantidad mínima requerida. |

**FICHA TÉCNICA No. 10: ATÚN LOMITOS EN ACEITE**

| **Nombre Comercial** | **ATÚN LOMITOS EN ACEITE** |
| --- | --- |
| **Calidad** | - Cumplir con la NTC 1276: Atún en conserva  - Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 de atún en conserva.   * Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276, envasado en aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración |
| **Requisitos generales** | - Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto.  - El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición.  - Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino.  - Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.  - Color, sabor y aroma característico. |
| **Requisitos Específicos** | **Características fisicoquímicas:**   |  |  | | --- | --- | | **REQUISITO** | **LÍMITE MÁXIMO** | | Histamina (mg/kg) | 50.0\* | | Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa) | 2.0\* | | Bases Volátiles Totales (mg/100 g) | 35.0\*\* |   \*Resolución No. 148 de 2007  \*\* NTC 1276  **Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conserva**   |  |  | | --- | --- | | **REQUISITO** | **LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)** | | Arsénico | 0.7\* | | Cadmio (Cd) | 0.1\* | | Mercurio (Hg) | 1.0\* | | Plomo (Pb) | 0.4\* | | Metilmercurio | 1.0\*\* |   \*Resolución No. 148 de 2007  \*\* NTC 1276  **Características microbiológicas:**  Esterilidad comercial |
| **Requisitos del productor y/o producto** | - Cumplir con la NTC 1276: Atún en conserva  - Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 de atún en conserva. |
| **Empaque y rotulado** | **PRIMARIO:**  - El envase debe ser de un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias tóxicas. Las superficies en contacto con el producto deberán estar convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius , que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento.  Se rechazaran todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.  - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.  - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional.  - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible |
| **Conservación y almacenamiento Transporte** | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.  El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente.  El producto no debe tener Ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación. |
| **Vida útil** | 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación** | Latas de 175 gramos. |