ANEXO No. 2 FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

RECUPERACIÓN NUTRICIONAL CON ÉNFASIS EN LOS PRIMEROS 1.000 DÍAS

1. FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

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

- Ración para niños y niñas de 6 a 11 meses de edad.
- Ración para niños y niñas de 12 a 24 meses de edad.
- Ración alimentaria para mujeres gestantes y en periodo de lactancia.

1.1 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

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- 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.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Fórmula Láctea de Continuación diseñada para lactantes a partir del sexto mes de vida.
- Polvo ultra fino, con sabor característico.
- El producto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y consistencia que lo hagan adecuado para este grupo etáreo.
- - El producto deberá estar exento de partículas quemadas o duras y de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).
- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th>REQUISITO EN 100 GR DE POLVO</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>1.9</td><td>3.0</td></tr>
<tr><td>Cenizas %</td><td>3.0</td><td>4.5</td></tr>
<tr><td>Proteína %</td><td>11.0</td><td>15.0</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES</td></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Acidez expresada como ácido láctico %</td><td>----</td><td>0,45</td></tr>
</table>
* En 100 gr de polvo.
Proporción proteínas: caseína (40%), Séricas (60%)

Características microbiológicas
<table>
<tr><th>Análisis de Rutina</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g</td><td>3</td><td>5000</td><td>10000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes totales/g</td><td>3</td><td>Menor 3</td><td>11</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP coniformes fecales/g</td><td>3</td><td>Menor 3</td><td>----</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Hongos y Levaduras/g</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Estafilococos coagulasa positiva /g</td><td>3</td><td>Menor 100</td><td>----</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="5"></td></tr>
<tr><th>Análisis especiales</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Bacilos cereus/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Esporas sulfito reductoras/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Salmonella/100g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
</table>
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, el 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.

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD MICROBIOLÓGICA
Se acepta el producto que cumpla con la totalidad de las especificaciones microbiológicas.

Nota: En caso que el proponente presente Fórmulas lácteas importadas de casa matriz, y que adjunte con ellas los análisis físico químicos y microbiológicos basados en los estándares y características del Códex Internacional, y no se incluya la totalidad de las especificaciones y/o adjunte reportes en unidades de medida diferentes a las definidas en la normatividad colombiana; éste deberá anexar Certificación expedida por el Representante Legal de la Casa Matriz en Colombia de dichos productos, donde certifique el cumplimiento de todas las especificaciones de calidad e inocuidad de los productos ofertados, definidos por la norma colombiana vigente y expuestos en las Fichas Técnicas.
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>
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 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- 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 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y
</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES
	etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **2. SECUNDARIO:** - Caja de cartón corrugado, que garantice la conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto. - El tipo de cartón que se use deberá ser adecuado para mantener al envase individual en óptimas condiciones. - Deben ajustarse de tal forma que el desplazamiento o movimiento del envase individual sea mínimo con el objeto de evitar rotura o daño del envase individual.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Vida útil	1 año sin abrir. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. El producto debe ser diseñado, fabricado y envasado de tal manera que garantice una vida útil de al menos 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y al menos 10 meses contados a partir de la fecha de entrega en punto de atención, periodo durante el cual el producto deberá cumplir con todas las especificaciones técnicas establecidas.
Presentación	Tarro por 900 o 450 gramos. El operador 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.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

FICHA TÉCNICA No. 2 ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Cumplir con NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="3">GRADO</th><th rowspan="3">Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g</th><th colspan="6">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th colspan="2">Granos dañados</th><th rowspan="2">Granos yesados</th><th rowspan="2">Granos rojos</th><th rowspan="2">Granos partidos</th><th rowspan="2">Tipos contraste</th></tr>
<tr><th>Por calor</th><th>Total</th></tr>
<tr><td>2</td><td>4</td><td>1.5</td><td>4.0</td><td>11</td><td>2</td><td>12</td><td>6</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>-Cumplir con NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
	paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

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. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL</td></tr>
<tr><td></td><td>- El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
Características fisicoquímicas:
Aceite de girasol:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td><td>0.918 x=20°C</td><td>0.923 x=20°C</td></tr>
<tr><td>Índice de refracción (ND 25°C)</td><td>1,472</td><td>1,475</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>188</td><td>194</td></tr>
<tr><td>Índice de yodo Wijs</td><td>118</td><td>141</td></tr>
<tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td colspan="2">≤ 15</td></tr>
</table>
Aceite de maíz:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td><td>0.917 x=20°C</td><td>0.925 x=20°C</td></tr>
<tr><td>Índice de refracción (ND 25°C)</td><td>1,465</td><td>1,468</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>187</td><td>195</td></tr>
<tr><td>Índice de yodo Wijs</td><td>103</td><td>135</td></tr>
<tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td colspan="2">≤ 28</td></tr>
</table>
Aceite de soya:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td><td>0.919 x=20°C</td><td>0.925 x=20°C</td></tr>
<tr><td>Índice de refracción a 40 °C</td><td>1,466</td><td>1,470</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>189</td><td>195</td></tr>
<tr><td>Índice de yodo (Wijs)</td><td>124</td><td>139</td></tr>
<tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td colspan="2">< 15</td></tr>
</table>
Características de Calidad para aceites vegetales
Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Máximos</th></tr>
<tr><td>Humedad y Materia volátil (105ºC)</td><td>0.2 %</td></tr>
<tr><td>Impurezas insolubles</td><td>0.05 %</td></tr>
<tr><td>Contenido de jabón</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite</td></tr>
<tr><td>Aceites refinados en planta</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Aceites refinados fuera de la planta</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Aceites prensados en frío y vírgenes</td><td>≤ 20</td></tr>
<tr><td>Acidez</td><td>0.10 %</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL</th></tr>
<tr><td></td><td>Características microbiológicas:

<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>NMP coliformes totales /g</td><td><11</td></tr><tr><td>NMP coliformes fecales /g</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras/g</td><td><100 UFC</td></tr></table>
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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>Aceites Puros: cumplir con la 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.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.
- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Nombre Comercial	**ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL**
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 cc.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

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

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- 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 Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Color característico y fácil de disolver.
- Olor y sabor: propios del producto.
- No deben contener partículas extrañas.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>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:
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g</td><td>3</td><td>5 000</td><td>10 000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes totales /g</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales /g</td><td>3</td><td><3</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de hongos y levaduras /g</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Estafilococo coagulase positiva/g</td><td>3</td><td><100</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="5">Exámenes especiales</td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus /g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Esporas sulfito reductoras /g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Salmonella /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>0</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Nombre Comercial	ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD
	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 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. **CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD MICROBIOLÓGICA** Se acepta el producto que cumpla con la totalidad de las especificaciones microbiológicas. **Nota:** En caso que el proponente presente el producto importado de casa matriz, y adjunte los análisis físico químicos y microbiológicos basados en los estándares y características del Códex Internacional, y no se incluya la totalidad de las especificaciones y/o adjunte reportes en unidades de medida diferentes a las definidas en la normatividad colombiana; éste deberá anexar Certificación expedida por el Representante Legal de la Casa Matriz en Colombia de dichos productos, donde certifique el cumplimiento de todas las especificaciones de calidad e inocuidad de los productos ofertados, definidos por la norma colombiana vigente y expuestos en las Fichas Técnicas.
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 Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético.
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 febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD
	paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

FICHA TÉCNICA No. 5 COMPOTA DE FRUTA

Nombre Comercial	COMPOTA DE FRUTA
Calidad	- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético. - Cumplir con la NTC 1474 alimentos complementarios para niños lactantes y niños de corta edad. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.
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. - Todos los ingredientes, incluso los facultativos, deben estar limpios y ser de buena calidad e inocuos, exentos de colorantes, conservantes y aromatizantes y de ellos se eliminara el exceso de fibra cuando sea necesario.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	COMPOTA DE FRUTA
Requisitos generales	- Producto natural sin preservativos ni sabores artificiales. - Con vitamina C como antioxidante. - 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 operador 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 los documentos.
Requisitos del productor y/o producto	Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético.
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 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** Empacar por 12 unidades para 113 gramos y para 125 gramos 11 unidades.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Nombre Comercial	COMPOTA DE FRUTA
	- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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 punto de atención.
Presentación	113 ó 125 gramos.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

1.2 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 Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.
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

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>LECHE EN POLVO ENTERA</td></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Cenizas % (m/m)</td><td>0</td><td>6.0</td></tr>
<tr><td>Lactosa %m/m</td><td>34.0</td><td>44.0</td></tr>
</table>

Características microbiológicas
<table>
<tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Recuento de mesófilos Ucf /g</td><td>3</td><td>1000</td><td>10.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Ucf de coliformes, ufc /g</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes fecales ufc /g</td><td>3</td><td><3</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus aureus ufc/g</td><td>3</td><td><100</td><td>100</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella ufc /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Bacillus Cereus ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
</table>
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 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 los documentos.
</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>Cumplir con el Decreto 616 de 2006 Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	LECHE EN POLVO ENTERA
	Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

FICHA TÉCNICA No. 2 ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Cumplir con NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">GRADO</th><th rowspan="2">Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g</th><th colspan="6">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th colspan="2">Granos dañados</th><th rowspan="2">Granos yesados</th><th rowspan="2">Granos rojos</th><th rowspan="2">Granos partidos</th><th rowspan="2">Tipos contraste</th></tr>
<tr><th>Por calor</th><th>Total</th></tr>
<tr><td>2</td><td>4</td><td>1.5</td><td>4.0</td><td>11</td><td>2</td><td>12</td><td>6</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>Cumplir con NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo.</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

FICHA TÉCNICA No. 3 LENTEJA

Nombre Comercial	LENTEJA
Calidad	- Cumplir con NTC 937 Lentejas. - Debe corresponder a Lenteja tipo 1, grado 1. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto o certificado de no obligatoriedad.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>LENTEJA</td></tr>
<tr><td></td><td>- 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.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- Lenteja seca y limpia.
- Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- 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%.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">Grado</th><th colspan="5">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th>Granos abiertos</th><th>Granos dañados</th><th>Materias duras</th><th>Granos partidos</th><th>Variedades contrastantes</th></tr>
<tr><td>1</td><td>1</td><td>1.0</td><td>0,1</td><td>1,0</td><td>2.0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	LENTEJA
	- Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

FICHA TÉCNICA No. 4 PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- 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.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- 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, codos, macarrón o tornillo.
- Para cada ración debe incluir tres paquetes de pasta tipo espagueti y dos de cualquiera de los otros tipos de pastas solicitadas en la presente ficha técnica.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>----</td><td>13.0</td></tr>
<tr><td>Cenizas %</td><td>----</td><td>0.8</td></tr>
<tr><td>Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca</td><td>10.5</td><td>----</td></tr>
</table>
Datos de acuerdo a la Resolución 4393 de 1991.

Características microbiológicas</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO</td></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>NMP de coliformes /g</td><td>3</td><td>43</td><td>150</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP de coniformes fecales /g</td><td>0</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>4.000</td><td>5.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento microorganismos Mesofílicos/gr.</td><td>3</td><td>800.000</td><td>1.000.000</td><td>1</td></tr>
</table>
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, microbiológico y bromatológico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.
</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>EMPAQUE 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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO
	leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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 por 250 gramos.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

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

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- 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.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- 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%.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas:
Aceite de girasol:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td><td>0.918 x=20°C</td><td>0.923 x=20°C</td></tr>
<tr><td>Índice de refracción (ND 25°C)</td><td>1,472</td><td>1,475</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>188</td><td>194</td></tr>
<tr><td>Índice de yodo Wijs</td><td>118</td><td>141</td></tr>
<tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td colspan="2">≤ 15</td></tr>
</table>
Aceite de maíz:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td><td>0.917 x=20°C</td><td>0.925 x=20°C</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL

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 de Calidad para aceites vegetales
Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:

Requisitos	Máximos
Humedad y Materia volátil (105ºC)	0.2 %
Impurezas insolubles	0.05 %
Contenido de jabón	Negativo
Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Aceites prensados en frío y vírgenes	≤ 20
Acidez	0.10 %

Características microbiológicas:

REQUISITOS	LÍMITE MÁXIMO
NMP coliformes totales /g	<11
NMP coliformes fecales /g	<3
Recuento de mohos y levaduras/g	<100 UFC

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.

Requisitos del productor y/o producto	**Aceites Puros:** cumplir con la 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

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL
	rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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 cc.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

1.3 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 Cumplir con NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="3">GRADO</th><th rowspan="3">Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g</th><th colspan="6">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th colspan="2">Granos dañados</th><th rowspan="2">Granos yesados</th><th rowspan="2">Granos rojos</th><th rowspan="2">Granos partidos</th><th rowspan="2">Tipos contraste</th></tr>
<tr><th>Por calor</th><th>Total</th></tr>
<tr><td>2</td><td>4</td><td>1.5</td><td>4.0</td><td>11</td><td>2</td><td>12</td><td>6</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>- Cumplir con NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
	implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

FICHA TÉCNICA No. 2 PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- 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.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- 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, espagueti, codos, macarrón o tornillo.
- Para cada ración debe incluir tres paquetes de pasta tipo espagueti y dos de cualquiera de los otros tipos de pastas solicitadas en la presente ficha técnica.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>----</td><td>13.0</td></tr>
<tr><td>Cenizas %</td><td>----</td><td>0.8</td></tr>
<tr><td>Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca</td><td>10.5</td><td>----</td></tr>
</table>
Datos de acuerdo a la Resolución 4393 de 1991.</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO</td></tr>
<tr><td></td><td>Características microbiológicas
<table>
<tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>NMP de coliformes /g</td><td>3</td><td>43</td><td>150</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP de coniformes fecales /g</td><td>0</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>4.000</td><td>5.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento microorganismos Mesofílicos/gr.</td><td>3</td><td>800.000</td><td>1.000.000</td><td>1</td></tr>
</table>
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, microbiológico y bromatológico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO
	naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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 por 250 gramos.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

FICHA TÉCNICA No. 3 HARINA DE MAÍZ AMARILLO PRECOCIDA

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Debe cumplir con la NTC 3594 Harina precocida de maíz para consumo humano.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad en % masa</td><td>-</td><td>13.0</td></tr>
<tr><td>Proteína (N x 6,25),en base seca % masa</td><td>6.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Grasas en % masa en base seca</td><td>-</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Cenizas en % masa</td><td>-</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Índice de absorción a 25°C</td><td>4.5</td><td>-</td></tr>
</table>
Características microbiológicas
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/ g</td><td>3</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g</td><td>3</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>1000</td><td>2000</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella/ 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr>
</table>
n = tamaño de la muestra.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA
	m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido, con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.
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 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

FICHA TÉCNICA No. 4 LENTEJA

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>LENTEJA</th></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Cumplir con NTC 937 Lentejas.
- Debe corresponder a Lenteja tipo 1, grado 1.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto o certificado de no obligatoriedad.
- 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.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- Lenteja seca y limpia.
- Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- 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%.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">Grado</th><th colspan="5">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th>Granos abiertos</th><th>Granos dañados</th><th>Materias duras</th><th>Granos partidos</th><th>Variedades contrastantes</th></tr>
<tr><td>1</td><td>1</td><td>1.0</td><td>0,1</td><td>1,0</td><td>2.0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	LENTEJA
	2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

FICHA TÉCNICA No. 5 FRIJOL CARGAMANTO

Nombre Comercial	FRIJOL CARGAMANTO
Calidad	- Cumplir con la norma técnica NTC 871 Fríjol para consumo humano. - Debe corresponder a Fríjol cargamanto, tipo 1, grado 2 - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto o certificado de no obligatoriedad. - 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. - El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>FRIJOL CARGAMANTO</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th rowspan="2">Grado</th><th colspan="6">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th>Materias duras</th><th>Granos dañados</th><th>Granos partidos</th><th>Granos abiertos</th><th>Variedades contrastantes</th><th>Variedades no contrastantes</th></tr>
<tr><td>2</td><td>0.2</td><td>2.0</td><td>1.0</td><td>1.0</td><td>2.0</td><td>5.0</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>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 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.
- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Bolsa de 500 gramos.</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

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

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- 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.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- 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%.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas:
Aceite de girasol:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td><td>0.918 x=20°C</td><td>0.923 x=20°C</td></tr>
<tr><td>Índice de refracción (ND 25°C)</td><td>1,472</td><td>1,475</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>188</td><td>194</td></tr>
<tr><td>Índice de yodo Wijs</td><td>118</td><td>141</td></tr>
<tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td colspan="2">≤ 15</td></tr>
</table>
Aceite de maíz:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td><td>0.917 x=20°C</td><td>0.925 x=20°C</td></tr>
<tr><td>Índice de refracción (ND 25°C)</td><td>1,465</td><td>1,468</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>187</td><td>195</td></tr>
<tr><td>Índice de yodo Wijs</td><td>103</td><td>135</td></tr>
<tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td colspan="2">≤ 28</td></tr>
</table>
Aceite de soya:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
</table></td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL</td></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td><td>0.919 x=20°C</td><td>0.925 x=20°C</td></tr>
<tr><td>Índice de refracción a 40 °C</td><td>1,466</td><td>1,470</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>189</td><td>195</td></tr>
<tr><td>Índice de yodo (Wijs)</td><td>124</td><td>139</td></tr>
<tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td colspan="2">< 15</td></tr>
</table>
Características de Calidad para aceites vegetales
Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Máximos</th></tr>
<tr><td>Humedad y Materia volátil (105ºC)</td><td>0.2 %</td></tr>
<tr><td>Impurezas insolubles</td><td>0.05 %</td></tr>
<tr><td>Contenido de jabón</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite</td></tr>
<tr><td>Aceites refinados en planta</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Aceites refinados fuera de la planta</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Aceites prensados en frío y vírgenes</td><td>≤ 20</td></tr>
<tr><td>Acidez</td><td>0.10 %</td></tr>
</table>
Características microbiológicas:
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>NMP coliformes totales /g</td><td><11</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes fecales /g</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras/g</td><td><100 UFC</td></tr>
</table>
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.
</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>Aceites Puros: cumplir con la 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.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL
almacenamiento	aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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 cc.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

FICHA TÉCNICA No. 7 PANELA EN BLOQUE

Nombre comercial	PANELA EN BLOQUE
Calidad	- Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones. - Debe cumplir con la Resolución 3462 del 2008 Por la cual se modifica el parágrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones. - Debe cumplir con la NTC 1311 Panela. - 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. - El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><td>Nombre comercial</td><td>PANELA EN BLOQUE</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- El producto no debe estar desportillado, ni partido, debe tener textura y forma características.
- Libre de olores, sabores extraños, verde, 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.

<u>En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:</u>
- 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos Específicos</u></td><td>Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td><td>5.5%</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td><td>-</td><td>83%</td></tr>
<tr><td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td><td>0.2%</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Cenizas, en %</td><td>0.8%</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>9.0%</td></tr>
<tr><td>Plomo expresado con Pb en mg/kg</td><td>-</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>-</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>SO2</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr>
<tr><td>Colorantes</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr>
</table>
Características microbiológicas
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de hongos y levaduras</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr>
</table>
n = Número de muestras que se van a examinar.
m = parámetro normal.
M =valor máximo permitido.
c = Número de muestras aceptadas con M.

El operador 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 los documentos.</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>- Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
- Debe cumplir con la Resolución 3462 del 2008 Por la cual se modifica el parágrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones.</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>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</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre comercial	PANELA EN BLOQUE
	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 rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

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. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS</th></tr>
<tr><td></td><td>- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao a excepción de la aportada por la leche.
REQUISITOS ESPECÍFICOS
<table>
<tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">Con azúcares</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%)</td><td>14.4</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Contenido de azúcares totales, (%)</td><td></td><td>71</td></tr>
<tr><td>Contenido de humedad, (%)</td><td>-</td><td>3,0</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características microbiológicas
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g</td><td>3</td><td>10 000</td><td>15 000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Coliformes en placa UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de E. coli UFC/ g</td><td>3</td><td>Ausente</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp/25g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>0</td></tr>
</table>
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.</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>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 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS
	peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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 250 o 500 gramos.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

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

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><td colspan="2">LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td colspan="2">Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006 Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td colspan="2">- Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, fortificada con hierro.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td colspan="2">- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td colspan="2">Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Proteína, % (m/m)</td><td>24,5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Acidez exp. como ácido láctico %m/m</td><td>0,9</td><td>1,30</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Materia grasa % (m/m)</td><td>26</td><td>33</td></tr>
<tr><td>Humedad % (m/m)</td><td>--</td><td>4.0</td></tr>
<tr><td>Índice de insolubilidad en cm3</td><td>-</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Cenizas % (m/m)</td><td>0</td><td>6.0</td></tr>
<tr><td>Lactosa %m/m</td><td>34.0</td><td>44.0</td></tr>
</table>
Características microbiológicas
<table>
<tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Recuento de mesófilos Ucf /g</td><td>3</td><td>1000</td><td>10.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Ucf de coliformes, ufc /g</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes fecales ufc /g</td><td>3</td><td><3</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus aureus ufc/g</td><td>3</td><td><100</td><td>100</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella ufc /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Bacillus Cereus ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
</table>
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 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 los documentos.
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Nombre Comercial	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO
	Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

FICHA TÉCNICA No. 10 ATÚN LOMITOS EN ACEITE

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>ATÚN LOMITOS EN ACEITE</th></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Cumplir con la NTC 1276 Atún en conserva.
- Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos Específicos</u></td><td>Características fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>Histamina (mg/kg)</td><td>50.0*</td></tr>
<tr><td>Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa)</td><td>2.0*</td></tr>
<tr><td>Bases Volátiles Totales (mg/100 g)</td><td>35.0**</td></tr>
</table>
*Resolución No. 148 de 2007</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>ATÚN LOMITOS EN ACEITE</th></tr>
<tr><td></td><td>** NTC 1276

Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conserva
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)</th></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>0.7*</td></tr>
<tr><td>Cadmio (Cd)</td><td>0.1*</td></tr>
<tr><td>Mercurio (Hg)</td><td>1.0*</td></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.4*</td></tr>
<tr><td>Metilmercurio</td><td>1.0**</td></tr>
</table>
*Resolución No. 148 de 2007
** NTC 1276

Características microbiológicas:
Esterilidad comercial.
- El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido, con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>- Cumplir con la NTC 1276 Atún en conserva.
- Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>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 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o</td></tr>
</table>

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Nombre Comercial	ATÚN LOMITOS EN ACEITE
	implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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 a 184 gramos.

Actualizada: Grupo de seguimiento, control y desarrollo de nuevos productos. Dirección de Nutrición. Septiembre de 2015.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo