ANEXO 3: FICHA TÉCNICA: BIENESTARINA ® LÍQUIDA SABOR FRUTOS VERDES NATURAL

<table>
<tr><td>Nombre</td><td>BIENESTARINA ® LÍQUIDA SABOR FRUTOS VERDES NATURAL</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Resolución Número 5109 de 2005, del Ministerio de la Protección Social, “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
- Resolución 333 de 2011, del Ministerio de Protección Social, "Por lo cual establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
- Y todas las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Descripción: Alimento líquido a base de leche con harinas de cereales, harina de soya, fortificado con vitaminas y minerales, sabor a frutos verdes.

- Ingredientes: Leche líquida, Azúcar, Harina de Arroz, Harina de Soya, Harina de trigo, Fécula de maíz, Saborizante y Colorante (Sabor Frutos Verdes Natural y Clorofila Natural), Fosfato Tricálcico, Ácido ascórbico (Vitamina C), Espesante y Estabilizante (Carragenina, Carboxi Metil Celulosa (CMC)), Hierro Aminoquelado, Zinc Aminoquelado, Maltodextrina, Vitamina A, Niacinamida (Niacina), Vitamina B12, Clorhidrato de Piridoxina (Vitamina B6), Monohidrato de tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), y Ácido Fólico.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>ESPECIFICACIONES QUÍMICAS
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>CARACTERÍSTICA</th></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>Min. 3,0 %</td></tr>
<tr><td>Materia Grasa Láctea</td><td>Min. 2,25 %</td></tr>
<tr><td>Fibra Dietaría</td><td>Máx. 3,0 %</td></tr>
<tr><td>Acidez</td><td>Máx. 0,17%</td></tr>
<tr><td>Densidad</td><td>1,040 – 1,063</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>6,0 – 7,0</td></tr>
</table>
CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FISICO QUÍMICAS
No se aceptan desviaciones superiores al 1 %
Para proteína se aceptan tolerancias de 95 – 105%

INFESTACIÓN
Ausencia de Insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor.
Los productos deben prepararse y fabricarse cumpliendo las disposiciones de Buenas Prácticas de Manufactura.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS
Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días y realizar la siembra, según la NTC 4433, no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C.

APORTE NUTRICIONAL:
<table>
<tr><th colspan="2">NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD EN 200 CC</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>Kcal</td><td>170</td></tr>
<tr><td>Calorías de grasa</td><td>g</td><td>45</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>g</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>g</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Grasa Trans</td><td>g</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td>mg</td><td>25</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</td><td>BIENESTARINA ® LÍQUIDA SABOR FRUTOS VERDES NATURAL</td></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Sodio</td><td>mg</td><td>150</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>g</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>g</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Azúcares</td><td>g</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>g</td><td>7</td></tr>
</table>
% del Valor diario:
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>% del Valor diario*</th></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>40</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>90</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>70</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>60</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1 (Tiamina)</td><td>75</td></tr>
<tr><td>Vitamina B2 (Riboflavina)</td><td>90</td></tr>
<tr><td>Niacina (Niacinamida)</td><td>90</td></tr>
<tr><td>Vitamina B6</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Ácido fólico</td><td>80</td></tr>
<tr><td>Vitamina B12</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>100</td></tr>
</table>
* Los porcentajes de Valores diarios están basados en una dieta para niños y niñas mayores de 6 meses y menores de 4 años de edad.
</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>PRIMARIO
- El producto Bienestarina debe estar empacado en caja de cartón laminado Tetra Pak por 200mL, con pitillo plástico con fuelle.
- Cumplir la Resolución número 683 de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social, “Por medio de la cual se expide el reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.
- Cumplir con la Resolución 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:
- Empacado en caja de cartón corrugado por 27 o 36 unidades

El diseño gráfico del empaque primario de la Bienestarina ® Líquida, así como el empaque secundario, debe cumplir con las especificaciones técnicas y de imagen institucional establecidas por la Dirección de Nutrición y la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</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</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	BIENESTARINA ® LÍQUIDA SABOR FRUTOS VERDES NATURAL
	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 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.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de 200 ml.

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