

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS**  
**MODALIDAD RECUPERACIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA**  
**RACIÓN PARA PREPARAR**

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

1. Ración alimentaria tipo 1
2. Ración alimentaria tipo 2

**1. RACIÓN ALIMENTARIA TIPO 1**

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

Nombre Comercial	<b>FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES</b>																																	
<b>Calidad</b>	- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.																																	
<b>Generalidades</b>	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.																																	
<b>Requisitos generales</b>	- Fórmula Láctea de Continuación diseñada para lactantes a partir del sexto mes de vida. - Polvo ultra fino, con sabor característico. - Las latas no deben presentar abolladuras, perforaciones o mal estado. - Producto cuyo ingrediente básico es la leche descremada de vaca con aceites vegetales y carbohidratos, adicionada con vitaminas y minerales. - El producto debe contener adición de hierro, en una cantidad mínima de 1mg/100 gr de fórmula en polvo.																																	
<b>Requisitos Específicos</b>	<b>Características fsicoquímicas</b>																																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO EN 100 GR DE POLVO</th> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>1.9</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>3.0</td> <td>6.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>11.0</td> <td>20.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico %</td> <td>----</td> <td>0,45</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO EN 100 GR DE POLVO	MÍNIMO	MÁXIMO	Humedad %	1.9	3.0	Cenizas %	3.0	6.0	Proteína %	11.0	20.0	Acidez expresada como ácido láctico %	----	0,45															
REQUISITO EN 100 GR DE POLVO	MÍNIMO	MÁXIMO																																
Humedad %	1.9	3.0																																
Cenizas %	3.0	6.0																																
Proteína %	11.0	20.0																																
Acidez expresada como ácido láctico %	----	0,45																																
	<b>Características microbiológicas</b>																																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ANÁLISIS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> <p>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</p>				ANÁLISIS	n	m	M	C	Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g	3	5000	10000	1	NMP coliformes totales/g	3	Menor 3	11	1	NMP coniformes fecales/g	3	Menor 3	----	0	Hongos y Levaduras/g	3	100	300	1	Estafilococos coagulasa positiva /g	3	Menor 100	----	1
ANÁLISIS	n	m	M	C																														
Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g	3	5000	10000	1																														
NMP coliformes totales/g	3	Menor 3	11	1																														
NMP coniformes fecales/g	3	Menor 3	----	0																														
Hongos y Levaduras/g	3	100	300	1																														
Estafilococos coagulasa positiva /g	3	Menor 100	----	1																														
	El Operador deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, certificado de análisis																																	

Nombre Comercial	FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES
	fisicoquímico, microbiológico y bromatológico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.
<b>Empaque y Rotulado</b>	<b>EMPAQUE</b> <b>1. PRIMARIO:</b> - El Empaque debe corresponder a hojalata - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la Leche Materna - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
<b>Conservación y almacenamiento y Transporte</b>	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
<b>Vida útil</b>	12 meses sin abrir. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
<b>Presentación</b>	Tarro por 900 o 450 gramos. El proveedor podrá realizar las entregas con presentaciones diferentes a 900 gramos, siempre y cuando sea de mínimo por 400 gramos por tarro y cumpla con la cantidad mínima por ración tipo 1 de 1.800 gramos.

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

Nombre Comercial	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
<b>Calidad</b>	- Cumplir con NTC 671: Arroz. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
<b>Generalidades</b>	- 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

Nombre Comercial	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO							
Requisitos generales	G R A D O	Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g	% Máximo en masa					Tipos contraste
			Granos dañados		Granos yesados	Granos rojos	Granos partidos	
			Por calor	Total				
			1.5	4.0	11	2	12	6
Requisitos del productor y/o producto	- Cumplimiento de la NTC 671.							
Empaque y rotulado	<b>1. PRIMARIO:</b> - <b>MATERIAL:</b> El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. - <b>CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS:</b> película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.							
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.							
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.							
Presentación	Bolsas de 500 gramos							

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

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL
Calidad	<b>-Aceites Puros:</b> Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255 -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	- Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano <b>Aceites puros:</b> - Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol - Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz - Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol. - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.
Requisitos generales	- El aceite se debe observar con consistencia líquida, 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.

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL																		
Requisitos Especificos	<b>Características fisicoquímicas:</b> Aceite de girasol: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>	Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C	Índice de refracción ( ND 25°C)	1,472	1,475	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194	Índice de yodo Wijs	118	141	Materia insaponificable g/kg	≤ 15	
	Requisito	Mínimo	Máximo																
	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C																
	Índice de refracción ( ND 25°C)	1,472	1,475																
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194																
	Índice de yodo Wijs	118	141																
	Materia insaponificable g/kg	≤ 15																	
	Aceite de maíz: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>	Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C	Índice de refracción ( ND 25°C)	1,465	1,468	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195	Índice de yodo Wijs	103	135	Materia insaponificable g/kg	≤ 28	
	Requisito	Mínimo	Máximo																
	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C																
Índice de refracción ( ND 25°C)	1,465	1,468																	
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195																	
Índice de yodo Wijs	103	135																	
Materia insaponificable g/kg	≤ 28																		
Aceite de soya: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <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">&lt; 15</td> </tr> </tbody> </table>	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		
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																		
<b>Características microbiológicas:</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP coliformes totales /g</td> <td>&lt;11</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales /g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras/g</td> <td>&lt;100 UFC</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITOS	LÍMITE MÁXIMO	NMP coliformes totales /g	<11	NMP coliformes fecales /g	<3	Recuento de mohos y levaduras/g	<100 UFC											
REQUISITOS	LÍMITE MÁXIMO																		
NMP coliformes totales /g	<11																		
NMP coliformes fecales /g	<3																		
Recuento de mohos y levaduras/g	<100 UFC																		
Requisitos del productor y/o producto	- <b>Aceites Puros:</b> 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	<b>PRIMARIO:</b> - El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento. Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.																		
Conservación, almacenamiento y transporte	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.																		

<b>Nombre Comercial</b>	<b>ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL</b>
	Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente
<b>Vida útil</b>	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.
<b>Presentación</b>	Botellas de 250 o 500 c.c.

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

<b>Nombre Comercial</b>	<b>ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD</b>																																																					
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cumplir con la NTC 5148: Productos elaborados con base en cereales para alimentación a partir de los 6 meses de edad.</li> <li>- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984.</li> </ul>																																																					
<b>Generalidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto obtenido a partir de tres cereales (Avena entera molida, harina de maíz amarillo y harina de arroz), enriquecido con vitaminas y minerales.</li> <li>- Cereal infantil instantáneo, no necesitan una cocción adicional antes del consumo.</li> </ul>																																																					
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Color característico y fácil de disolver.</li> <li>- Olor y sabor: propios del producto.</li> <li>- No deben contener partículas extrañas.</li> </ul>																																																					
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Características fisicoquímicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- El contenido de humedad no debe exceder el 12%.</li> <li>- El contenido de sodio no debe exceder de 100mg/100 g del producto listo para el consumo.</li> </ul> <p><b>Características microbiológicas:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <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>&lt;3</td> <td>11</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales /g</td> <td>3</td> <td>&lt;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>&lt;100</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> <tr> <th colspan="5">Exámenes especiales</th> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> /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><i>Salmonella</i> /25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p><b>Características nutricionales</b>  Composición nutricional en 100 gramos de producto.  Calorías: mínimo 360 Kcal  Proteína: mínimo 6 gramos  Carbohidratos: mínimo 84 gramos  Adicionado con vitaminas y minerales.  El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y bromatológicas.</p>				REQUISITOS	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g	3	5 000	10 000	1	NMP Coliformes totales /g	3	<3	11	1	NMP Coliformes fecales /g	3	<3	--	0	Recuento de hongos y levaduras /g	3	100	300	1	Estafilococo coagulase positiva/g	3	<100	--	0	Exámenes especiales					<i>Bacillus cereus</i> /g	3	100	200	1	Esporas sulfito reductoras /g	3	10	100	1	<i>Salmonella</i> /25g	3	0	--	0
REQUISITOS	n	m	M	c																																																		
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g	3	5 000	10 000	1																																																		
NMP Coliformes totales /g	3	<3	11	1																																																		
NMP Coliformes fecales /g	3	<3	--	0																																																		
Recuento de hongos y levaduras /g	3	100	300	1																																																		
Estafilococo coagulase positiva/g	3	<100	--	0																																																		
Exámenes especiales																																																						
<i>Bacillus cereus</i> /g	3	100	200	1																																																		
Esporas sulfito reductoras /g	3	10	100	1																																																		
<i>Salmonella</i> /25g	3	0	--	0																																																		

<b>Nombre Comercial</b>	<b>ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD</b>
<b>Requisitos del productor y/o producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con la NTC 5148: Productos elaborados con base en cereales para alimentación a partir de los 6 meses de edad.</li> <li>- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984.</li> </ul>
<b>Empaque y rotulado</b>	<p><b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto debe empacarse en bolsa o tarro, sellado que permita preservar las condiciones higiénicas, fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas del alimento.</li> <li>- Los materiales no deben ser tóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente.</li> <li>- Los recipientes y demás materiales de empaque solo se fabricaran con sustancias inocuas y apropiadas a los usos a los que se destinan.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Cumplir con la resolución 333 de 2011 de rotulado y etiquetado nutricional.</li> </ul>
<b>Conservación, almacenamiento y transporte</b>	<p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente.</p> <p>El producto no debe tener Ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.</p>
<b>Vida útil</b>	6 meses, mínimo 4 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
<b>Presentación</b>	Bolsas o tarros de 200 o 250 gramos.



## 2. RACIÓN ALIMENTARIA TIPO 2

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

<b>Nombre Comercial</b>	<b>LECHE EN POLVO ENTERA</b>																																																																
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con el decreto 616 de 2006</li> <li>- 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.</li> </ul>																																																																
<b>Generalidades</b>	Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120.																																																																
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polvo ultra fino, con sabor característico a la leche.</li> <li>- No se permite la adición de suero lácteo ni de azúcar</li> <li>- En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad <b>FABRICAR Y VENDER.</b></li> </ul>																																																																
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Características fisicoquímicas</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <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> <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 cm<sup>3</sup></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> </tbody> </table> <p><b>Características microbiológicas</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <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, ucf /g</td> <td>3</td> <td>&lt;3</td> <td>11</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP coniformes fecales ufc /g</td> <td>3</td> <td>&lt;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>&lt;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> </tbody> </table> <p>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.</p>	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 cm <sup>3</sup>	-	1.0	Cenizas % (m/m)	0	6.0	Lactosa %m/m	34.0	44.0	Microorganismos	n	m	M	C	Recuento de mesófilos Ucf /g	3	1000	10.000	1	Ucf de coliformes, ucf /g	3	<3	11	1	NMP coniformes fecales ufc /g	3	<3	--	0	Mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1	Staphylococcus aureus ufc/g	3	<100	100	1	Detección de Salmonella ufc /25g	3	0	--	0	Bacillus Cereus ufc/g	3	100	1000	1
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 cm <sup>3</sup>	-	1.0																																																															
Cenizas % (m/m)	0	6.0																																																															
Lactosa %m/m	34.0	44.0																																																															
Microorganismos	n	m	M	C																																																													
Recuento de mesófilos Ucf /g	3	1000	10.000	1																																																													
Ucf de coliformes, ucf /g	3	<3	11	1																																																													
NMP coniformes fecales ufc /g	3	<3	--	0																																																													
Mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1																																																													
Staphylococcus aureus ufc/g	3	<100	100	1																																																													
Detección de Salmonella ufc /25g	3	0	--	0																																																													
Bacillus Cereus ufc/g	3	100	1000	1																																																													
<b>Empaque y Rotulado</b>	<p><b>1. PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.</li> </ul>																																																																
<b>Conservación y almacenamiento Transporte</b>	<p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.</p>																																																																

<b>Nombre Comercial</b>	<b>LECHE EN POLVO ENTERA</b>
	El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
<b>Vida útil</b>	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.
<b>Presentación</b>	Bolsa de 400 gramos.

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

<b>Nombre Comercial</b>	<b>ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO</b>																															
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con NTC 671: Arroz.</li> <li>- 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.</li> </ul>																															
<b>Generalidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona.</li> <li>- Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales.</li> <li>- No debe presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>- No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente</li> <li>- Producto natural sin conservantes.</li> <li>- Humedad menor al 14%.</li> <li>- Debe corresponder a tipo 1 grado 2.</li> <li>- Procesado en el País</li> </ul>																															
<b>Requisitos generales</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">G R A D O</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> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>								G R A D O	Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g	% Máximo en masa						Granos dañados		Granos yesados	Granos rojos	Granos partidos	Tipos contraste	Por calor	Total	2	4	1.5	4.0	11	2	12	6
G R A D O	Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g	% Máximo en masa																														
		Granos dañados		Granos yesados	Granos rojos	Granos partidos	Tipos contraste																									
		Por calor	Total																													
2	4	1.5	4.0	11	2	12	6																									
<b>Requisitos del productor y/o producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplimiento de la NTC 671.</li> </ul>																															
<b>Empaque y rotulado</b>	<p><b>1. PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>MATERIAL:</b> El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5.</li> <li>- <b>CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS:</b> película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.</li> <li>- 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.</li> <li>- Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.</li> </ul>																															
<b>Conservación y almacenamiento Transporte</b>	<p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.</p>																															
<b>Vida útil</b>	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.																															



<b>Nombre Comercial</b>	<b>ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO</b>
<b>Presentación</b>	Bolsas de 500 gramos

**FICHA TÉCNICA No. 3: LENTEJA**

<b>Nombre Comercial</b>	<b>LENTEJA</b>																	
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lenteja tipo 1, grado 1</li> <li>- Cumplir con NTC 937: Lentejas.</li> <li>- 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.</li> </ul>																	
<b>Generalidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lenteja seca y limpia.</li> <li>- Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens succulenta Moench.</li> </ul>																	
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.</li> <li>- 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").</li> <li>- Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas.</li> <li>- No debe presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>- La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.</li> <li>- Humedad máxima 13%.</li> </ul>																	
<b>Requisitos Específicos</b>	<table border="1"> <thead> <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> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>1.0</td> <td>0,1</td> <td>1,0</td> <td>2.0</td> </tr> </tbody> </table>	Grado	% Máximo en masa					Granos abiertos	Granos dañados	Materias duras	Granos partidos	Variedades contrastantes	1	1	1.0	0,1	1,0	2.0
Grado	% Máximo en masa																	
	Granos abiertos	Granos dañados	Materias duras	Granos partidos	Variedades contrastantes													
1	1	1.0	0,1	1,0	2.0													
<b>Empaque y Rotulado</b>	<p><b>1. PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polietileno de baja densidad calibre 1.5.</li> <li>- El producto debe estar empaquetado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>- 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.</li> <li>- Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.</li> </ul>																	
<b>Conservación y almacenamiento Transporte</b>	<p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.</p> <p>El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.</p>																	
<b>Vida útil</b>	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.																	
<b>Presentación</b>	Bolsas de 500 gramos																	

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

<b>Nombre Comercial</b>	<b>PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI</b>																																										
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.</li> <li>- Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias.</li> <li>- 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.</li> </ul>																																										
<b>Generalidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De la variedad triticum durum (trigo duro).</li> <li>- 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.</li> <li>- 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 puede contener sal, huevo u otros ingredientes</li> <li>- Debe corresponder a pasta tipo espagueti.</li> </ul>																																										
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Color amarillo</li> <li>- Consistencia: Dura</li> <li>- Olor y sabor: propios del producto.</li> </ul> <p><b>Ingredientes:</b> Harina de trigo fortificada.  <b>Aditivos:</b> fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales.</p>																																										
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Características fisicoquímicas</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> <p>Datos de acuerdo a la Resolución 4393 de 1991.</p> <p><b>Características microbiológicas</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <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>&lt;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 Mesofilicos/gr.</td> <td>3</td> <td>800.000</td> <td>1.000.000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p>El Operador deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, certificado de análisis fisicoquímico y microbiológico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Humedad %	----	13.0	Cenizas %	----	0.8	Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca	10.5	----	Microorganismos	n	m	M	C	NMP de coliformes /g	3	43	150	1	NMP de coniformes fecales /g	0	<3	-	0	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	100	200	1	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	4.000	5.000	1	Recuento microorganismos Mesofilicos/gr.	3	800.000	1.000.000	1
Requisito	Mínimo	Máximo																																									
Humedad %	----	13.0																																									
Cenizas %	----	0.8																																									
Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca	10.5	----																																									
Microorganismos	n	m	M	C																																							
NMP de coliformes /g	3	43	150	1																																							
NMP de coniformes fecales /g	0	<3	-	0																																							
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	100	200	1																																							
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	4.000	5.000	1																																							
Recuento microorganismos Mesofilicos/gr.	3	800.000	1.000.000	1																																							
<b>Empaque y Rotulado</b>	<p><b>EMPAQUE</b>  <b>1. PRIMARIO:</b>  - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno bioentado 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</p>																																										

<b>Nombre Comercial</b>	<b>PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI</b>
	el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
<b>Conservación y almacenamiento Transporte</b>	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
<b>Vida útil</b>	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.
<b>Presentación</b>	Paquete de 250 gramos

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

<b>Nombre Comercial</b>	<b>ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL</b>																										
<b>Calidad</b>	<p><b>-Aceites Puros:</b> 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</p> <p>-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.</p>																										
<b>Generalidades</b>	<p>- 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.</p> <p>- No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano</p> <p><b>Aceites puros:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol</li> <li>- Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya</li> <li>- Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz</li> <li>- Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol.</li> <li>- El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.</li> </ul>																										
<b>Requisitos generales</b>	<p>- El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco.</p> <p>- Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable</p> <p>- Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.</p>																										
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Características fisicoquímicas:</b></p> <p>Aceite de girasol:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> <p>Aceite de maíz:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>			Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C	Índice de refracción ( ND 25°C)	1,472	1,475	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194	Índice de yodo Wijs	118	141	Materia insaponificable g/kg	≤ 15		Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C
Requisito	Mínimo	Máximo																									
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C																									
Índice de refracción ( ND 25°C)	1,472	1,475																									
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194																									
Índice de yodo Wijs	118	141																									
Materia insaponificable g/kg	≤ 15																										
Requisito	Mínimo	Máximo																									
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C																									

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:				
		<b>Requisito</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>	
	Densidad	relativa	0.919	0.925	
	(x°C/agua a 20°C)		x=20°C	x=20°C	
	Índice de refracción a 40 °C		1,466	1,470	
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)		189	195	
Índice de yodo (Wijs)		124	139		
Materia insaponificable g/kg		< 15			
Características microbiológicas:					
	<b>REQUISITOS</b>	<b>LÍMITE MÁXIMO</b>			
	NMP coliformes totales /g	<11			
	NMP coliformes fecales /g	<3			
	Recuento de mohos y levaduras/g	<100 UFC			
<b>Requisitos del productor y/o producto</b>	- <b>Aceites Puros:</b> 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				
<b>Empaque y rotulado</b>	<b>PRIMARIO:</b> - 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.				
<b>Conservación, almacenamiento y transporte</b>	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente				
<b>Vida útil</b>	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.				
<b>Presentación</b>	Botellas de 250 o 500 c.c.				