

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS FORMATO Anexo – FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS (FT ALIMENTOS)	A2.F1.P3.ABS	24/08/2017
		Versión 2	Página 1 de 3

Denominación del bien o servicio		Anexo #	2
		Fecha	05/09/2018

FICHA TÉCNICA: HARINA DE QUINUA

Nombre Comercial	HARINA DE QUINUA	
Calidad	Debe cumplir - NTC 6069 (2014). Productos de Molinería. Harina de Quinua. Requisitos. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. ICONTEC. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.	
Generalidades	- Producto obtenido de granos de quinua sometidos a procesos para reducir el tamaño de partícula y que cumpla con las características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas descritas en esta ficha. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. - Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.	
Requisitos generales	Características organolépticas:	
	REQUISITO	DESCRIPCIÓN
	COLOR	Blanco a crema
	OLOR	Característico de la quinua
	SABOR	Característico de la quinua
	APARIENCIA	Polvo homogéneo sin aglomeraciones (grumos) de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.
	- La harina de quinua debe mantenerse empacada en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	
	- Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.	

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Nombre Comercial	HARINA DE QUINUA																													
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas:																													
	<table><tr><th>Análisis</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>13,5</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>10,0</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas (%)</td><td>-</td><td>3</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>4.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Fibra Cruda (%)</td><td>1,7</td><td>-</td></tr><tr><td>Saponina, (%)</td><td>-</td><td>0,05</td></tr><tr><td>Acidez (como ácido oleico)</td><td>-</td><td>1</td></tr><tr><td>Tamaño de partícula</td><td colspan="2">Debe pasar 80% Mínimo por el tamiz No 80</td></tr></table>			Análisis	Mínimo	Máximo	Humedad (%)	-	13,5	Proteína (%)	10,0	-	Cenizas (%)	-	3	Grasas (%)	4.0	-	Fibra Cruda (%)	1,7	-	Saponina, (%)	-	0,05	Acidez (como ácido oleico)	-	1	Tamaño de partícula	Debe pasar 80% Mínimo por el tamiz No 80	
	Análisis	Mínimo	Máximo																											
	Humedad (%)	-	13,5																											
	Proteína (%)	10,0	-																											
	Cenizas (%)	-	3																											
	Grasas (%)	4.0	-																											
	Fibra Cruda (%)	1,7	-																											
	Saponina, (%)	-	0,05																											
	Acidez (como ácido oleico)	-	1																											
Tamaño de partícula	Debe pasar 80% Mínimo por el tamiz No 80																													
Características microbiológicas:																														
<table><tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios Mesófilos, UFC/g</td><td>-</td><td>300.000</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td><td>< 10</td><td>-</td></tr><tr><td>Salmonella spp., /25g</td><td colspan="2">Ausente</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento de Bacillus cereus UFC / g</td><td>-</td><td>1.000</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y levaduras UFC / g</td><td>-</td><td>5.000</td></tr></table>			Requisito	Mínimo	Máximo	Recuento de aerobios Mesófilos, UFC/g	-	300.000	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	< 10	-	Salmonella spp., /25g	Ausente		Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	-	100	Recuento de Bacillus cereus UFC / g	-	1.000	Recuento de Mohos y levaduras UFC / g	-	5.000							
Requisito	Mínimo	Máximo																												
Recuento de aerobios Mesófilos, UFC/g	-	300.000																												
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	< 10	-																												
Salmonella spp., /25g	Ausente																													
Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	-	100																												
Recuento de Bacillus cereus UFC / g	-	1.000																												
Recuento de Mohos y levaduras UFC / g	-	5.000																												
Requisitos del productor y/o producto	- Resolución 5109 (2005). 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. Ministerio de Protección Social.																													
	- Resolución 4506 (2013). Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Ministerio de Salud y Protección Social.																													
	- Resolución 2674 (2013)” establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”. Ministerio de Salud y Protección Social.																													
	- Resolución 0719 de 2015, por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Ministerio de Salud y Protección Social.																													
	- NTC 6069 (2014). Productos de Molinería. Harina de Quinoa. Requisitos. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. ICONTEC.																													
Empaque y	- El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente																													

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS FORMATO Anexo – FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS (FT ALIMENTOS)	A2.F1.P3.ABS	24/08/2017
		Versión 2	Página 3 de 3

Nombre Comercial	HARINA DE QUINUA
rotulado	inertes al producto que aseguren su conservación. - El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Conservación, almacenamiento y transporte	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente
Vida útil	Doce (12) meses.
Presentación	- Saco de papel kraft impreso por 25 Kg con bolsa de polietileno transparente interna. - Saco de polipropileno impreso por 25 Kg con bolsa de polietileno transparente interna.
Lugar de entrega	El lugar de entrega es la planta de Alimentos del Valle S.A. – Alival, ubicada en el Parque Industrial y Comercial del Cauca - Etapa 2 Lote 5 Vía Ingenio la Cabaña, municipio de Caloto- Cauca.
Periodicidad y cantidades de entrega	Se debe entregar el producto mensualmente. Las cantidades promedio de entrega se encuentran en el anexo 6.
Forma de pago	El pago se realizará dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario, siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa aprobación del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja).

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!