

	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 #	3
		Fecha	05/09/2018

FICHA TÉCNICA: ESTABILIZANTE Y ESPESANTE

Nombre Comercial	ESTABILIZANTE Y ESPESANTE										
Calidad	Debe cumplir con la Resolución 2606 de 2009, por la cual se establece el reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional. Ministerio de la Protección Social. - 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	- Mezcla de carragenina 407 como estabilizante y Carboximetil Celulosa – CMC 466 como espesante, que permite la estabilidad de los sólidos en suspensión y otorga viscosidad característica en el producto. - 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: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SABOR</td><td>Característico del producto</td></tr> <tr> <td>OLOR</td><td>Característico del producto</td></tr> <tr> <td>COLOR</td><td>Crema a beige</td></tr> <tr> <td>APARIENCIA</td><td>Polvo con partículas de diferente tamaño</td></tr> </tbody> </table> - Esta materia prima debe mantenerse empackada 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.	REQUISITO	DESCRIPCIÓN	SABOR	Característico del producto	OLOR	Característico del producto	COLOR	Crema a beige	APARIENCIA	Polvo con partículas de diferente tamaño
REQUISITO	DESCRIPCIÓN										
SABOR	Característico del producto										
OLOR	Característico del producto										
COLOR	Crema a beige										
APARIENCIA	Polvo con partículas de diferente tamaño										

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

Nombre Comercial	ESTABILIZANTE Y ESPESANTE																										
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas:																										
	<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>pH (Solución al 5%)</td><td>7 - 9</td></tr><tr><td>Consistencia (Solución al 5 %) (T = 25°C, 30 seg)</td><td>2,0 – 4,0</td></tr></table>			REQUISITOS	VALOR	pH (Solución al 5%)	7 - 9	Consistencia (Solución al 5 %) (T = 25°C, 30 seg)	2,0 – 4,0																		
	REQUISITOS	VALOR																									
	pH (Solución al 5%)	7 - 9																									
	Consistencia (Solución al 5 %) (T = 25°C, 30 seg)	2,0 – 4,0																									
	Características microbiológicas:																										
	<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Recuento total de Mesófilos Aerobios, UFC/g</td><td>-</td><td>10.000</td></tr><tr><td>Coliformes Totales (NMP/g)</td><td>-</td><td>11</td></tr><tr><td>Coliformes Fecales/g (NMP/g)</td><td>< 3</td><td>-</td></tr><tr><td>Salmonella spp., /25g</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g</td><td>< 100</td><td>-</td></tr><tr><td>Bacillus cereus UFC / g</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y levaduras UFC / g</td><td>-</td><td>300</td></tr></table>			REQUISITOS	Mínimo	Máximo	Recuento total de Mesófilos Aerobios, UFC/g	-	10.000	Coliformes Totales (NMP/g)	-	11	Coliformes Fecales/g (NMP/g)	< 3	-	Salmonella spp., /25g	Ausente	-	Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	< 100	-	Bacillus cereus UFC / g	-	100	Recuento de Mohos y levaduras UFC / g	-	300
	REQUISITOS	Mínimo	Máximo																								
	Recuento total de Mesófilos Aerobios, UFC/g	-	10.000																								
	Coliformes Totales (NMP/g)	-	11																								
Coliformes Fecales/g (NMP/g)	< 3	-																									
Salmonella spp., /25g	Ausente	-																									
Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	< 100	-																									
Bacillus cereus UFC / g	-	100																									
Recuento de Mohos y levaduras UFC / g	-	300																									
Requisitos del productor y/o producto	- Resolución 2606 (2009). Por la cual se establece el reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional. Ministerio de la Protección Social.																										
	- Resolución 683 (2012). 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. Ministerio de Salud y Protección Social.																										
	- Resolución 11488 (1984). Por la cual se dictan normas en lo referente al procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético. Ministerio de Salud.																										
	- 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 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																										

 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	ESTABILIZANTE Y ESPESANTE
	Salud y Protección Social. - Resolución 1506 (2011). Por medio del cual establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo humano. Ministerio de la 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.
Empaque y rotulado	- Empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. - El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 1506 de 2011 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 polipropileno laminado con bolsa interior de polietileno, por 25 Kg.
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!