FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS

CONTENIDO

FICHA TÉCNICA: ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD 2
FICHA TÉCNICA: ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO 5
FICHA TÉCNICA: AVENA EN HOJUELAS 7
FICHA TÉCNICA: BARQUILLOS 10
FICHA TÉCNICA: BROWNIE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE 13
FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CASERA 16
FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CRACKER 19
FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO CRACKER FORTIFICADA 22
FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO MULTICEREAL 25
FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO MULTICEREAL FORTIFICADA 28
FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO SÁNDWICH 31
FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA 34
FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO WAFER 37
FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO WAFER FORTIFICADA 40
FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO LECHE 43
FICHA TÉCNICA: HARINA DE MAÍZ AMARILLO PRECOCIDA 46
FICHA TÉCNICA: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA 48
FICHA TÉCNICA: MAÍZ AMARILLO TRILLADO 51
FICHA TÉCNICA MAÍZ PIRA 53
FICHA TÉCNICA: MAÍZ PORVA 55
FICHA TÉCNICA: PAN 57
FICHA TÉCNICA: PAPILLA LISTA PARA EL CONSUMO ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD 61
FICHA TÉCNICA: PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO 64
FICHA TÉCNICA: PONQUÉ 67

PUBLICA

FICHA TÉCNICA: 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.
- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.
- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.
- 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>Requisitos generales</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.
- 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>
</table></td></tr>
</table>

Nombre Comercial	**ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD**

Esporas sulfito reductoras /g	3	10	100	1
Salmonella /25g	3	0	--	0

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.

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. **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
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.

COPIA CONTROLADA

Nombre Comercial	ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD
	- 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 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. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><td>ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO</td></tr>
<tr><th>Calidad</th><td>- Cumplir con NTC 671: Arroz elaborado (blanco) para consumo.
- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.
- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.
- 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><th>Requisitos generales</th><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><th>Requisitos específicos</th><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>
El Operador deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, el certificado de análisis fisicoquímico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.</td></tr>
<tr><th>Empaque y rotulado</th><td>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.</td></tr>
</table>

COPIA

Nombre Comercial	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
	- 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** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
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 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 El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PUBLICA

FICHA TÉCNICA: AVENA EN HOJUELAS

Nombre Comercial	AVENA EN HOJUELAS
Calidad	- NTC 2159 - Productos de molinería. Avena en hojuelas para consumo humano. - 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. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	- Avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L. - Para obtener la avena laminada, el grano perlado es sometido al proceso de laminado, que consiste pasar el grano por dos rodillos lisos separados a una determinada distancia dependiendo del grosor deseado de la hojuela. Posteriormente la avena laminada somete a un proceso de secado, hasta que el producto final presente un sabor tostado deseado. - La avena en hojuelas se clasificara en grados de calidad según lo establece la NTC 2159. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios. Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica. - Sabor: característico (libre de notas de rancio, fermentado, fungoso, amargo, o cualquier otro sabor objetable.) y un sabor y aroma agradables de avena tostada. - Textura en hojuelas. Los granos no deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
Requisitos Específicos	La avena en grano debe cumplir con los requisitos contenidos en la NTC 2159: **Requisitos para la avena en hojuelas**

Requisitos	Mínimo	Máximo
Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8
Humedad (%)	-	11.5
Proteína (%)	10.5	-
Cenizas (%)	-	2.1
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3.2
Grasas (%)	6	10.5

COPIA NO CONTROLADA

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><td>AVENA EN HOJUELAS</td></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Fibra cruda (%)</td><td>-</td><td>3</td></tr>
</table>

Requisitos microbiológicos para la avena en hojuelas
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g)</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. Coli (UFC/g)</td><td>3</td><td>0</td><td>10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Detección e identificación de Salmonella en 25 g.</td><td>3</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/G)</td><td>3</td><td>1</td><td>5000</td><td>20000</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.

- La avena no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
- El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb, NTC 2159.

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><th>Empaque y rotulado</th><td>PRIMARIO:
- Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil.
- 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
- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</td></tr>
<tr><th>Conservación y almacenamiento</th><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 deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><th>Transporte</th><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>

COPIA

Nombre Comercial	AVENA EN HOJUELAS
	- 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 bodega.
Presentación	En bolsa que mantenga la calidad del producto por 250 o 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: BARQUILLOS

Nombre Comercial	BARQUILLOS
Calidad	- Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción Física:** Producto tipo oblea enrollado elaborado a base de harina de trigo fortificada, agua ó agualeche, grasa y azúcar en pequeña proporción. **- Ingredientes:** Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, leche, agua, sal. **- Aditivos:** Emulsificante, y saborizantes permitidos. No se permite el uso de tartrazina. - Textura crujiente y firme - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:** **REQUISITO** / **MÁXIMO** Humedad / 3% **Características microbiológicas:** **Microorganismos** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento total de microorganismos mesofilicos/g / 3 / 10.000 / 30.000 / 1 NMP conformes totales/g / 3 / 7 / 11 / 1 NMP conformes Fecales/g / 3 / <3 / - / 0 Recuento de S Aureus coagulasa positiva (UFC/g) / 3 / <100 / - / 0 Mohos y Levaduras (UFC/g) / 3 / 100 / 200 / 1 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** **NUTRIENTE** / **Aporte mínimo por Porción de 12 g**

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>BARQUILLOS</td></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>CALORÍAS</td><td>Kilocalorías</td><td>48</td></tr>
<tr><td>PROTEÍNA</td><td>Gramos</td><td>0.7</td></tr>
<tr><td>GRASAS</td><td>Gramos</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>CARBOHIDRATOS</td><td>Gramos</td><td>9</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>Empaque y rotulado</td><td>PRIMARIO:
- El barquillo se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado)
- CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión.
- ESPESOR: entre 20 a 25 micras
- TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: máximo 6,0 g/ m2/24 h
- 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
- El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.</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.</td></tr>
</table>

COPIA

Nombre Comercial	BARQUILLOS
	- 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	Mínimo 3 meses después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 12 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: BROWNIE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>BROWNIE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE</th></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.
- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.
- 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>Requisitos generales</td><td>- Descripción física: Producto semi esponjoso en empaque individual, con adición de cocoa. Puede ser fabricada con capacillo.
- Ingredientes: Harina de trigo fortificada, azucares, grasa vegetal comestible, huevo, cocoa, sal. Puede contener arequipe, cobertura de chocolate.
- Aditivos: Emulsificantes, polvo de hornear, conservantes permitidos (antimoho),
- Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada, apariencia fresca.
- Color uniforme.
- Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores objetables.
- Sabor característico a chocolate, consistencia semi-esponjosa, color café, corteza suave y apariencia fresca.
- El proveedor deberá adicionar los ingredientes necesarios para cumplir el aporte nutricional requerido.
- Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad, en %m/m</td><td>30</td></tr>
</table>
Características microbiológicas:
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Escherichia Coli (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de s. aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Salmonella en 25 g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>10^2</td><td>10^3</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	BROWNIE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE

Bacillus cereus (UFC/g)	3	1	10	10^2

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:

NUTRIENTE	APORTE NUTRICIONAL MÍNIMO POR PORCIÓN DE 50 GRAMOS	
CALORÍAS	175	Kilocalorías
PROTEÍNA	5.8	Gramos
GRASAS	7.6	Gramos
CARBOHIDRATOS	20.9	Gramos

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.

Empaque y Rotulado

PRIMARIO:
- MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado)
- CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión.
- ESPESOR: entre 20 a 25 micras
- TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido máximo 6,5 g/ m2/24 h
- El Brownie debe empacarse en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- El empaque primario dependerá de la oferta en cada uno de los sitios de atención, cumpliendo con el párrafo anterior.
- 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
- Que garantice la conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.

Conservación y almacenamiento

- El producto debe mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.
- 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.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	BROWNIE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE
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	Mínimo 20 días una vez recibido en los puntos de entrega.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

Nota: en casos excepcionales donde no se cuente con proveedores de alimentos que cumplan con estas especificaciones mínimas, el operador deberá presentar las opciones disponibles y se decidirá en el Comité Técnico del Contrato la viabilidad. El supervisor del contrato y/o el profesional que este delegue, deberá verificar que las condiciones mínimas para el consumo de los alimentos se cumplan.

PÚBLICA

FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CASERA

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CASERA
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 Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción Física:** Producto horneado. Elaborado a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas. **- Ingredientes:** Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua. **- Aditivos:** Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, colorantes permitidos para alimentos según la Resolución No. 10593/85. No se permite el uso de tartrazina. - Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas*:**

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno	
	mínimo	Máximo
pH en solución acuosa al 10%	5.5	9.5
Proteína % en fracción en base seca	3.0	-
Humedad , en %	-	10.0

*Según NTC 1241

Características microbiológicas:

Microorganismos*	n	m	M	c

Nombre Comercial | **GALLETAS TIPO CASERA**

Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF /g	3	1.000	5.000	1
Recuento de coliformes en placa , UCF /g	3	<10	10	1
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	50	500	1
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g	3	10	100	1

*Según NTC 1241
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

NUTRIENTE		APORTE MÍNIMO	
		Porción de 14 g	Porción de 30 g
CALORÍAS	Kilocalorías	67	143
PROTEINA	Gramos	1.8	3.9
GRASAS	Gramos	6.6	3.1
CARBOHIDRATOS	Gramos	17.1	8.0

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.

Empaque y rotulado

PRIMARIO:
- Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- Material: Empaque flexible BOPP.
- Información Técnica:
  a. Transmisión de luz: Características Ópticas: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión.
  b. Espesor: entre 20 a 25 micras
  c. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h
- 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
- El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.

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

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CASERA
	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	Mínimo 60 días después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 14 o 30 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

Nota: en casos excepcionales donde no se cuente con proveedores de alimentos que cumplan con estas especificaciones mínimas, el operador deberá presentar las opciones disponibles y se decidirá en el Comité Técnico del Contrato la viabilidad. El supervisor del contrato y/o el profesional que este delegue, deberá verificar que las condiciones mínimas para el consumo de los alimentos se cumplan.

PÚBLICA

FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CRACKER

Nombre Comercial	**GALLETAS TIPO CRACKER**
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 Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción Física:** Producto de bajo contenido de humedad (no mayor al 5%) caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor salado fabricado a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo suave, azúcar, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos permitidos en alimentos infantiles, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneo posteriores a la fermentación con leudantes autorizados. **- Ingredientes:** Harina de trigo fortificada, proteína de soya, grasa vegetal, oleína de palma, azúcar invertido, azúcar, sal, extracto de malta (este último es opcional). **- Aditivos:** Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos en alimentos infantiles,. No se permite el uso de tartrazina. - Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas*:**

Requisitos en 100 g de muestra	**Galletas sin relleno**	
	mínimo	**Máximo**
pH en solución acuosa al 10%	5.5	9.5
Proteína % en fracción en base seca	3.0	-
Humedad , en %	-	10.0

*Según NTC 1241

Nombre Comercial: GALLETAS TIPO CRACKER

Características microbiológicas:

Microorganismos*	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF /g	3	1.000	5.000	1
Recuento de coliformes en placa , UCF /g	3	<10	10	1
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	50	500	1
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g	3	10	100	1

*Según NTC 1241
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

NUTRIENTE		APORTE MÍNIMO	
		Porción de 14 g	Porción de 30 g
CALORÍAS	Kilocalorías	54	116
PROTEINA	Gramos	0.7	1.4
GRASAS	Gramos	2.0	4.3
CARBOHIDRATOS	Gramos	8.4	18

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.

Empaque y rotulado

PRIMARIO:
- Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- Material: Empaque flexible BOPP.
- Información Técnica:
  a. Transmisión de luz: Características Ópticas: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión.
  b. Espesor: entre 20 a 25 micras
  c. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h
- 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
- El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.

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.

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CRACKER
	- 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	Mínimo 60 días después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 14 o 30 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO CRACKER FORTIFICADA

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CRACKER FORTIFICADA
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 Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción Física:** Producto de bajo contenido de humedad (no mayor al 5%) caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor salado fabricado a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo suave, azúcar, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos permitidos en alimentos infantiles, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneo posteriores a la fermentación con leudantes autorizados. **- Ingredientes:** Harina de trigo fortificada, proteína de soya, grasa vegetal, oleína de palma, azúcar invertido, azúcar, sal, extracto de malta (este último es opcional). **- Aditivos:** Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, Hierro Aminoquelado, Ácido Fólico. No se permite el uso de tartrazina. - Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas*:**

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno	
	mínimo	Máximo
pH en solución acuosa al 10%	5.5	9.5
Proteína % en fracción en base seca	3.0	-
Humedad , en %	-	10.0

*Según NTC 1241

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial: **GALLETAS TIPO CRACKER FORTIFICADA**

Características microbiológicas:

Microorganismos*	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF /g	3	1.000	5.000	1
Recuento de coliformes en placa , UCF /g	3	<10	10	1
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	50	500	1
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g	3	10	100	1

*Según NTC 1241
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

NUTRIENTE		APORTE MÍNIMO Porción de 30 g
CALORÍAS	Kilocalorías	116
PROTEINA	Gramos	1.4
GRASAS	Gramos	4.3
CARBOHIDRATOS	Gramos	18
HIERRO AMINOQUELADO	Miligramos	3.0
ACIDO FÓLICO	Microgramos	30.0

Nota: El operador deberá utilizar premezcla balanceada de los micronutrientes (hierro en forma aminoquelada y ácido fólico) para la fortificación de las galletas que permita garantizar con una sola operación de adición la fortificación en las cantidades establecidas.

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.

Empaque y rotulado

PRIMARIO:
- Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- Material: Empaque flexible BOPP.
- Información Técnica:
  a. Transmisión de luz: Características Ópticas: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión.
  b. Espesor: entre 20 a 25 micras
  c. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h
- 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
- El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CRACKER FORTIFICADA
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	Mínimo 60 días después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 30 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO MULTICEREAL

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO MULTICEREAL
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 Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción Física:** Producto de bajo contenido de humedad (no mayor al 5%) caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor dulce fabricada a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo, avena y maíz, miel azúcar, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos alimentarios, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneo posteriores a la fermentación con leudantes autorizados. **- Ingredientes:** Harina de trigo fortificada, proteína de soya, grasa vegetal, salvado de trigo, harina de maíz, avena, almidón de maíz, miel de abejas, azúcar invertido, azúcar, sal. **- Aditivos:** Emulsificantes permitidos, leudantes, saborizantes permitidos. No se permite el uso de tartrazina. - Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas*:**

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno	
	mínimo	Máximo
pH en solución acuosa al 10%	5.5	9.5
Proteína % en fracción en base seca	3.0	-
Humedad , en %	-	10.0

*Según NTC 1241

Nombre Comercial: GALLETAS TIPO MULTICEREAL

Características microbiológicas:

Microorganismos*	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF /g	3	1.000	5.000	1
Recuento de coliformes en placa , UCF /g	3	<10	10	1
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	50	500	1
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g	3	10	100	1

*Según NTC 1241
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

NUTRIENTE		APORTE MÍNIMO Porción de 30 g
CALORÍAS	Kilocalorías	133
PROTEINA	Gramos	4.0
GRASAS	Gramos	4.7
CARBOHIDRATOS	Gramos	18.7

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.

Empaque y rotulado

PRIMARIO:
- Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- Material: Empaque flexible BOPP.
- Información Técnica:
  a. Transmisión de luz: Características Ópticas: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión.
  b. Espesor: entre 20 a 25 micras
  c. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h
- 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
- El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.

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.

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO MULTICEREAL
	- 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	Mínimo 60 días después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 30 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO MULTICEREAL FORTIFICADA

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO MULTICEREAL FORTIFICADA
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 Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción Física:** Producto de bajo contenido de humedad (no mayor al 5%) caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor dulce fabricada a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo, avena y maíz, miel azúcar, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos alimentarios, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneo posteriores a la fermentación con leudantes autorizados. **- Ingredientes:** Harina de trigo fortificada, proteína de soya, grasa vegetal, salvado de trigo, harina de maíz, avena, almidón de maíz, miel de abejas, azúcar invertido, azúcar, sal. **- Aditivos:** Emulsificantes permitidos, leudantes, saborizantes permitidos, Hierro Aminoquelado, Ácido Fólico. No se permite el uso de tartrazina. - Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas*:**

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno	
	mínimo	Máximo
pH en solución acuosa al 10%	5.5	9.5
Proteína % en fracción en base seca	3.0	-
Humedad , en %	-	10.0

*Según NTC 1241

Nombre Comercial: **GALLETAS TIPO MULTICEREAL FORTIFICADA**

Características microbiológicas:

Microorganismos*	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF /g	3	1.000	5.000	1
Recuento de coliformes en placa , UCF /g	3	<10	10	1
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	50	500	1
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g	3	10	100	1

*Según NTC 1241
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

NUTRIENTE		APORTE MÍNIMO Porción de 30 g
CALORÍAS	Kilocalorías	133
PROTEINA	Gramos	4.0
GRASAS	Gramos	4.7
CARBOHIDRATOS	Gramos	18.7
HIERRO AMINOQUELADO	Miligramos	3.0
ACIDO FÓLICO	Microgramos	30.0

Nota: El operador deberá utilizar premezcla balanceada de los micronutrientes (hierro en forma aminoquelada y ácido fólico) para la fortificación de las galletas que permita garantizar con una sola operación de adición la fortificación en las cantidades establecidas.

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.

Empaque y rotulado

PRIMARIO:
- Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- Material: Empaque flexible BOPP.
- Información Técnica:
  a. Transmisión de luz: Características Ópticas: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión.
  b. Espesor: entre 20 a 25 micras
  c. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h
- 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
- El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO MULTICEREAL FORTIFICADA
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	Mínimo 60 días después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 30 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO SÁNDWICH

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO SÁNDWICH
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 Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción Física:** Producto horneado con bajo contenido de humedad (máxima 4%), color uniforme, conformado por la integración de dos galleta dulces unidas entre sí por una capa uniforme de crema como relleno graso. Las Galletas se fabrican a partir de una masa constituida por harina de trigo suave, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos permitidos en alimentos infantiles. El relleno graso se obtiene a partir de la mezcla de grasa vegetal, azúcar y otros ingredientes que le proporciona a la mezcla una textura cremosa. Opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas. Cada paquete debe contener por lo menos cuatro (4) unidades y con la presentación como se muestra en la imagen a continuación.  **- Ingredientes:** Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua. **- Aditivos:** Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos naturales o idénticos a los naturales, colorantes permitidos para alimentos infantiles según la Resolución No. 10593/85. No se permite el uso de tartrazina. - Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>GALLETAS TIPO SÁNDWICH</th></tr>
<tr><td></td><td>- El producto debe estar libre de presencia de plagas.
- Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
Características fisicoquímicas*:
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th><th colspan="2">Galletas rellenas</th></tr>
<tr><th>mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH en solución acuosa al 10%</td><td>4.0</td><td>9.5</td></tr>
<tr><td>Proteína % en fracción en base seca</td><td>2.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad , en %</td><td>-</td><td>14.0</td></tr>
</table>
*Según NTC 1241

Características microbiológicas:
<table>
<tr><th>Microorganismos*</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF /g</td><td>3</td><td>1.000</td><td>5.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes en placa , UCF /g</td><td>3</td><td><10</td><td>10</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr>
</table>
*Según NTC 1241
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
<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">NUTRIENTE</th><th>APORTE MÍNIMO</th></tr>
<tr><th>Porción de 30 g</th></tr>
<tr><td>CALORÍAS</td><td>Kilocalorías</td><td>140</td></tr>
<tr><td>PROTEÍNA</td><td>Gramos</td><td>1.6</td></tr>
<tr><td>GRASAS</td><td>Gramos</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>CARBOHIDRATOS</td><td>Gramos</td><td>22.5</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>Empaque y rotulado</td><td>PRIMARIO:
- Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- Material: Empaque flexible BOPP.
- Información Técnica:</td></tr>
</table>

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO SÁNDWICH
	a. Transmisión de luz: Características Ópticas: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión. b. Espesor: entre 20 a 25 micras c. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h - 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** - El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.
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	Mínimo 60 días después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 30 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA
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 Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción Física:** Producto horneado con bajo contenido de humedad (máxima 4%), color uniforme, conformado por la integración de dos galleta dulces unidas entre sí por una capa uniforme de crema como relleno graso. Las Galletas se fabrican a partir de una masa constituida por harina de trigo suave, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos permitidos en alimentos infantiles. El relleno graso se obtiene a partir de la mezcla de grasa vegetal, azúcar y otros ingredientes que le proporciona a la mezcla una textura cremosa. Opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas. Cada paquete debe contener por lo menos cuatro (4) unidades y con la presentación como se muestra en la imagen a continuación.  **- Ingredientes:** Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua. **- Aditivos:** Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos naturales o idénticos a los naturales, colorantes permitidos para alimentos infantiles según la Resolución No. 10593/85, Hierro aminoquelado y Ácido Fólico. No se permite el uso de tartrazina. - Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>GALLETAS TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA</td></tr>
<tr><td></td><td>- El producto debe estar libre de presencia de plagas.
- Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
Características fisicoquímicas*:
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th><th colspan="2">Galletas rellenas</th></tr>
<tr><th>mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH en solución acuosa al 10%</td><td>4.0</td><td>9.5</td></tr>
<tr><td>Proteína % en fracción en base seca</td><td>2.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad , en %</td><td>-</td><td>14.0</td></tr>
</table>
*Según NTC 1241

Características microbiológicas:
<table>
<tr><th>Microorganismos*</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF /g</td><td>3</td><td>1.000</td><td>5.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes en placa , UCF /g</td><td>3</td><td><10</td><td>10</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr>
</table>
*Según NTC 1241
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
<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">NUTRIENTE</th><th>APORTE MÍNIMO</th></tr>
<tr><th>Porción de 30 g</th></tr>
<tr><td>CALORÍAS</td><td>Kilocalorías</td><td>140</td></tr>
<tr><td>PROTEINA</td><td>Gramos</td><td>1.6</td></tr>
<tr><td>GRASAS</td><td>Gramos</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>CARBOHIDRATOS</td><td>Gramos</td><td>22.5</td></tr>
<tr><td>HIERRO AMINOQUELADO</td><td>Miligramos</td><td>3.0</td></tr>
<tr><td>ACIDO FÓLICO</td><td>Microgramos</td><td>30.0</td></tr>
</table>
Nota: El operador deberá utilizar una la premezcla balanceada de los micronutrientes (hierro en forma aminoquelada y ácido fólico) para la fortificación de las galletas que permita garantizar con una sola operación de adición la fortificación en las cantidades establecidas.

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:
- Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- Material: Empaque flexible BOPP.
- Información Técnica:</td></tr>
</table>

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

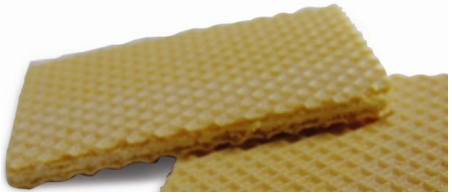
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA
	a. Transmisión de luz: Características Ópticas: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión. b. Espesor: entre 20 a 25 micras c. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h - 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** - El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.
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	Mínimo 60 días después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 30 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO WAFER

Nombre Comercial	**GALLETAS TIPO WAFER**
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 Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción Física:** Producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema. Las obleas o láminas se fabrican a partir de una suspensión liquida de harina de trigo suave, agua y otros ingredientes menores de formulación. Las obleas son de color uniforme y tienen humedad menor al 1%. El relleno graso se obtiene a partir de la mezcla de grasa vegetal, azúcar y otros ingredientes que le proporcionan a la mezcla una textura cremosa. Opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas. Cada paquete debe contener por lo menos tres (3) o cuatro (4) unidades, con un grosor entre 5 y 7 milímetros por cada galleta y con la presentación como se muestra en la imagen a continuación  **- Ingredientes:** Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua. **- Aditivos:** Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos en alimentos infantiles naturales o idénticos a los naturales, colorantes permitidos para alimentos según la Resolución No. 10593/85. No se permite el uso de tartrazina. - Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>GALLETAS TIPO WAFER</td></tr>
<tr><td></td><td>- El producto debe estar libre de presencia de plagas.
- Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
Características fisicoquímicas*:
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th><th colspan="2">Galletas rellenas</th></tr>
<tr><th>mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH en solución acuosa al 10%</td><td>4.0</td><td>9.5</td></tr>
<tr><td>Proteína % en fracción en base seca</td><td>2.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad , en %</td><td>-</td><td>14.0</td></tr>
</table>
*Según NTC 1241

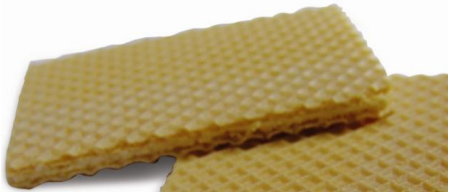
Características microbiológicas:
<table>
<tr><th>Microorganismos*</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF /g</td><td>3</td><td>1.000</td><td>5.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes en placa , UCF /g</td><td>3</td><td><10</td><td>10</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr>
</table>
*Según NTC 1241
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
<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">NUTRIENTE</th><th>APORTE MÍNIMO</th></tr>
<tr><th>Porción de 30 g</th></tr>
<tr><td>CALORÍAS</td><td>Kilocalorías</td><td>125</td></tr>
<tr><td>PROTEINA</td><td>Gramos</td><td>1.4</td></tr>
<tr><td>GRASAS</td><td>Gramos</td><td>4.2</td></tr>
<tr><td>CARBOHIDRATOS</td><td>Gramos</td><td>20.0</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>Empaque y rotulado</td><td>
PRIMARIO:
- Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- Material: Empaque flexible BOPP.
- Información Técnica:
a. Transmisión de luz: Características Ópticas: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión.
b. Espesor: entre 20 a 25 micras
c. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h
- 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.
</td></tr>
</table>

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO WAFER
	- 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** - El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.
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	Mínimo 60 días después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 30 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PUBLICA

FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO WAFER FORTIFICADA

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO WAFER FORTIFICADA
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 Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción Física:** Producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema. Las obleas o láminas se fabrican a partir de una suspensión liquida de harina de trigo suave, agua y otros ingredientes menores de formulación. Las obleas son de color uniforme y tienen humedad menor al 1%. El relleno graso se obtiene a partir de la mezcla de grasa vegetal, azúcar y otros ingredientes que le proporcionan a la mezcla una textura cremosa. Opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas. Cada paquete debe contener por lo menos tres (3) o cuatro (4) unidades, con un grosor entre 5 y 7 milímetros por cada galleta y con la presentación como se muestra en la imagen a continuación  **- Ingredientes:** Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua. **- Aditivos:** Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos en alimentos infantiles naturales o idénticos a los naturales, colorantes permitidos para alimentos según la Resolución No. 10593/85, Hierro aminoquelado y Acido Fólico. No se permite el uso de tartrazina. - Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>GALLETAS TIPO WAFER FORTIFICADA</td></tr>
<tr><td></td><td>- El producto debe estar libre de presencia de plagas.
- Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
Características fisicoquímicas*:
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th><th colspan="2">Galletas rellenas</th></tr>
<tr><th>mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH en solución acuosa al 10%</td><td>4.0</td><td>9.5</td></tr>
<tr><td>Proteína % en fracción en base seca</td><td>2.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad , en %</td><td>-</td><td>14.0</td></tr>
</table>
*Según NTC 1241

Características microbiológicas:
<table>
<tr><th>Microorganismos*</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF /g</td><td>3</td><td>1.000</td><td>5.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes en placa , UCF /g</td><td>3</td><td><10</td><td>10</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr>
</table>
*Según NTC 1241
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
<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">NUTRIENTE</th><th>APORTE MÍNIMO</th></tr>
<tr><th>Porción de 30 g</th></tr>
<tr><td>CALORÍAS</td><td>Kilocalorías</td><td>125</td></tr>
<tr><td>PROTEINA</td><td>Gramos</td><td>1.4</td></tr>
<tr><td>GRASAS</td><td>Gramos</td><td>4.2</td></tr>
<tr><td>CARBOHIDRATOS</td><td>Gramos</td><td>20.0</td></tr>
<tr><td>HIERRO AMINOQUELADO</td><td>Miligramos</td><td>3.0</td></tr>
<tr><td>ACIDO FÓLICO</td><td>Microgramos</td><td>30.0</td></tr>
</table>
Nota: El operador deberá utilizar una la premezcla balanceada de los micronutrientes (hierro en forma aminoquelada y ácido fólico) para la fortificación de las galletas que permita garantizar con una sola operación de adición la fortificación en las cantidades establecidas.

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:
- Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- Material: Empaque flexible BOPP.
- Información Técnica:</td></tr>
</table>

COPIA

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO WAFER FORTIFICADA
	a. Transmisión de luz: Características Ópticas: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión. b. Espesor: entre 20 a 25 micras c. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h - 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** - El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.
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	Mínimo 60 días después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 30 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO LECHE

Nombre Comercial	**GALLETAS TIPO LECHE**
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 Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción Física:** Producto horneado. Elaborado a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcar, azúcar invertido, almidón de maíz, suero de leche, leche en polvo, emulsificante. **- Ingredientes:** harina de trigo fortificada, grasa y azúcar, azúcar invertido, almidón de maíz, suero de leche, leche en polvo. **- Aditivos:** Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, colorantes permitidos para alimentos según la Resolución No. 10593/85, puede contener canela. No se permite el uso de tartrazina. - Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas*:**

Requisitos en 100 g de muestra	**Galletas sin relleno**	
	mínimo	**Máximo**
pH en solución acuosa al 10%	5.5	9.5
Proteína % en fracción en base seca	3.0	-
Humedad , en %	-	10.0

*Según NTC 1241

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>GALLETAS TIPO LECHE</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>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF /g</td><td>3</td><td>1.000</td><td>5.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes en placa , UCF /g</td><td>3</td><td><10</td><td>10</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras ufc/g</td><td>3</td><td>50</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr>
</table>
*Según NTC 1241
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:
- Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
- Material: Empaque flexible BOPP.
- Información Técnica:
a. Transmisión de luz: Características Ópticas: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión.
b. Espesor: entre 20 a 25 micras
c. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h
- 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
- El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.</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.</td></tr>
</table>

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO LECHE
	- 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	Mínimo 60 días después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 15 a 30 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

Nota: en casos excepcionales donde no se cuente con proveedores de alimentos que cumplan con estas especificaciones mínimas, el operador deberá presentar las opciones disponibles y se decidirá en el Comité Técnico del Contrato la viabilidad. El supervisor del contrato y/o el profesional que este delegue, deberá verificar que las condiciones mínimas para el consumo de los alimentos se cumplan.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: HARINA DE MAÍZ AMARILLO PRECOCIDA

Nombre Comercial	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA
Calidad	- Debe cumplir con la NTC 3594: Harina precocida de maíz para consumo humano. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	- 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. - 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.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas** **Características microbiológicas**

Características fisicoquímicas

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad en % masa	-	13.0
Proteína (N x 6,25),en base seca % masa	6.0	-
Grasas en % masa en base seca	-	2.0
Cenizas en % masa	-	1.0
Índice de absorción a 25°C	4.5	-

Características microbiológicas

REQUISITOS	n	c	m	M
Recuento de Escherichia coli UFC/ g	3	0	<10	-
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g	3	0	<100	-
Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Detección de Salmonella/ 25g	3	0	Ausente	-

n = tamaño de la muestra.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA
	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	**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. **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
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 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 El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

Nombre Comercial	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA
Calidad	- Cumplir con la NTC 267. Harina de trigo. - 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. - La harina de trigo debe ser fortificada con los micronutrientes en las cantidades reglamentarias de acuerdo al decreto 1944 de octubre de 1996, expedido por el Ministerio de Salud. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	- Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común, Triticum aestivuum L. o con trigo ramificado, Triticum compactum Host., o una mezcla de los mismos, que ha sido preenvasada y está lista para la venta al consumidor o está destinada para utilizarla en la elaboración de otros productos alimenticios. - Olor y color propio. - Ausencia de sustancias toxinas y adulterantes. - Ausencia de conservantes. - Libre de residuos de plaguicidas e impurezas, - Ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y certificado de calidad del proveedor.
Requisitos Específicos	**ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS:** **GRANULOMETRIA**

REQUISITO	VALOR
Humedad	12% máximo
Proteína	11.4 % mínimo
Grasa	2.0 % máximo
Fibra	2.0 % máximo
Cenizas	2.0 % máximo
pH	6.0 – 7.0

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>HARINA DE TRIGO FORTIFICADA</th></tr>
<tr><td></td><td>Pasa malla 60 tamiz US Tyler 95% mínimo.
Pasa malla 80 tamiz US Tyler 80% mínimo.

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FISICOQUIMICAS
No se aceptan desviaciones superiores al 1%
*Para proteína se aceptan tolerancias de 95 – 115%.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>VALOR</th></tr>
<tr><td>Mesofilos UFC/g</td><td>Maximo 150.000</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes totales/g</td><td>Maximo 93</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales E. Coli/g</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp../25 g</td><td>Ausente</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus UFC/g</td><td>Maximo 800</td></tr>
<tr><td>Hongos (mohos y levaduras) UFC/g</td><td>Maximo 1500</td></tr>
<tr><td>Aflatoxina, B_1, B_2, G_1 y G_2.</td><td>20 ppb.</td></tr>
</table>

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

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 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 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
- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</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 deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
</table>

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA
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 o 1.000 gramos El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: MAÍZ AMARILLO TRILLADO

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><td>MAÍZ AMARILLO TRILLADO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Cumplir con lo estipulado en la NTC 366 Maíz en Grano para Consumo Humano.
- Debe cumplir con Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social, por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.
- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.
- 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>Requisitos generales</td><td>- Se denomina maíz trillado al conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro “Zea mayz identata L” y dentado “Zea mayz indurata L” o sus híbridos podrá presentarse un grano de color amarillo. El maíz trillado debe estar limpio, entero, libre de impurezas, del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. No debe contener residuos de material tóxico.

Características organolépticas: Color: amarillo, Olor: propio del producto, Consistencia: dura</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas
<table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO
NTC 366 Maíz en Grano para Consumo Humano</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>14.0%</td></tr><tr><td>Porcentaje de granos dañados por hongos</td><td>3.0%</td></tr><tr><td>Aflatoxinas</td><td>20 mcg</td></tr></table>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.

El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas 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 polietileno de baja densidad que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del producto, calibre mínimo 1.5.
- Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa.
- No se permite el reempaque.</td></tr>
</table>

Nombre Comercial	MAÍZ AMARILLO TRILLADO
	- 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. **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
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 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 El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA MAÍZ PIRA

Nombre Comercial	MAÍZ PIRA
Calidad	- Debe cumplir con la NTC 366, maíz en grano para consumo humano. - Debe cumplir con la Resolución 2906 de 2007, por la cual se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas-LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	Maíz reventón (Zea mays L, o la variedad Zea mayseverataSturt L.) es un planta gramínea anual. El cereal de estas variedades produce una expansión del contenido del grano, resultando en la ruptura repentina de la cascara. - El cereal de esta variedad es una planta gramínea, produce una expansión del contenido del grano, resultando en la ruptura repentina de la cascara. - Características del maíz: ➢ Olor: amarillo característico de la variedad. ➢ Color: inodoro. ➢ Consistencia: granos duros y secos. - El producto debe estar desprovisto de humedad exterior extra normal, sano, libes de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. - Los granos de maíz deben estar bien formados secos, la dureza de su granos dependerá del grado de madurez, y tener color característicos de la variedad. - En el momento de colocar al fuego debe tener buena explosión y no quemarse.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas** **Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad en % masa / - / 14.0 % granos dañados por hongos / - / 3.0 Aflatoxinas (mcg) / - / 20 - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 366, maíz en grano para consumo humano. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	MAÍZ PIRA
	- 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	- El empaque debe ser de un material atoxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las caracteristicas del producto. - Debe asegurar su conservación durante su vida útil, debe ser de primer uso. - 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 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	Bolsas de 500 gramos

COPIA NO CONTROLADA

FICHA TÉCNICA: MAÍZ PORVA

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><td>MAÍZ PORVA</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Debe cumplir con la NTC 366, maíz en grano para consumo humano.
- Debe cumplir con la Resolución 2906 de 2007, por la cual se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas-LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.
- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.
- 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>Requisitos generales</td><td>- Conjunto de granos desgranados y entero de maíz amarillo, de consistencia dura y apariencia traslucida o vitrea.
- Debe corresponder a Maíz Amarillo en grano para consumo, tipo duro, grado 1.
- No se acepta maíz amarillo con olores objetables con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado.
- No se aceptará del total de granos dañados de maíz, un porcentaje mayor al 3% (m/m).
- No se aceptan granos de maíz con contenidos mayores de 20 mcg/Kg de aflatoxinas totales.
- El contenido de residuos de plaguicidas permitidos no debe exceder los límites indicados en el Codex Alimentarius.
- Debe estar libre de insectos causantes de daños primarios y secundarios.</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>14.0</td></tr>
<tr><td>% granos dañados por hongos</td><td>-</td><td>3.0</td></tr>
<tr><td>Aflatoxinas (mcg)</td><td>-</td><td>20</td></tr>
</table>
El maíz amarillo debe corresponder a grado 1:
<table>
<tr><th rowspan="2">GRADO</th><th rowspan="2">PESO ESPECÍFICO min. Kg/Hl</th><th colspan="3">% máx. en masa de granos dañados</th><th rowspan="2">Granos partidos</th></tr>
<tr><th>Por color</th><th>Por hongo</th><th>Total</th></tr>
<tr><td>1</td><td>72.0</td><td>0.5</td><td>1.0</td><td>3.0</td><td>2.0</td></tr>
</table>
- El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 366, maíz en grano para consumo humano.</td></tr>
</table>

Nombre Comercial	MAÍZ PORVA
	- Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social. - 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	**PRIMARIO** - El empaque debe ser de un material atoxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto. - Debe asegurar su conservación durante su vida útil, debe ser de primer uso. - 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. **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
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 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	Bolsas de 500 gramos El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA: PAN

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>PAN</th></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>
- Debe cumplir con la NTC 1363: Pan requisitos generales.
- Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 10593 de 1985 sobre especificaciones de los colorantes artificiales para alimentos.
- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.
- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.
- 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 garantizar el cumplimiento de 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>Requisitos generales</td><td>
Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente.

En la tabla se presenta la clasificación del pan según su: sabor, textura y por proceso de mezcla.
<table>
<tr><td rowspan="2">SABOR</td><td>Pan de sal</td><td>En su masa y relleno predomina el sabor de sal</td></tr>
<tr><td>Pan de dulce</td><td>En su masa y relleno predomina el sabor dulce.</td></tr>
<tr><td rowspan="5">TEXTURA</td><td>Blandos</td><td>Alto contenido de humedad y suavidad en toda su estructura</td></tr>
<tr><td>Corteza crujiente</td><td>Nivel de fragilidad alto, corteza delgada y duras la tacto</td></tr>
<tr><td>Tostados</td><td>Nivel de fragilidad moderado, bajo contenido de humedad y estructura crocante.</td></tr>
<tr><td>Hojaldrados</td><td>Estructura de capas finas, sobrepuestas y contenido de grasa alto.</td></tr>
<tr><td>Con Fibra</td><td>Contienen fibra de diferentes vegetales.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">POR PROCESO DE MEZCLA</td><td>De proceso directo</td><td>Mezcla y fermentación se realiza en una sola etapa.</td></tr>
<tr><td>Proceso por esponja</td><td>Mezcla de ingredientes se realiza en dos etapas con fermentaciones independientes.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Nombre Comercial | **PAN**

	Para regímenes especiales	Satisfacen las necesidades específicas de alimentación (panes multicereales, sin levadura, sin azúcar, integrales, bajos en grasa y otros). Su composición es diferente de la composición de los panes comunes de naturaleza análoga.

- Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
- Color uniforme dorado, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
- La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.
- Aroma y sabor deber ser característicos a su formulación.
- Debe estar bien horneado y cocido, libres de olores y sabores desagradables.
- La adición de materias primas como harina de otros cereales, oleaginosas y tubérculos deberá cumplir con procesos de buenas prácticas de manipulación.

Requisitos Específicos

Características fisicoquímicas:

Requisito	BLANDO		DE CORTEZA		TOSTADOS		HOJALDRADO		CON FIBRA	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
g grasa/100 g harina	6	18	-	4	-	12	20	40	-	-
Humedad % m/m	20	40	20	30	-	10	20	30	-	-
fibra cruda %	-	-	-	-	-	-	-	-	15	30
proteínas %	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-

Requisitos microbiológicos del pan sin relleno:

Requisito Microbiológico	Limite por g			
	n	c	m	M
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10^2	10^3

Fuente: NTC 1363

Requisitos microbiológicos para pan con relleno, con cobertura o ambos:

Requisito Microbiológico	Limite por g			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (UFC/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	-
Bacillus cereus (UFC/g)	3	1	10^2	10^3
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	2	10	10^2

Fuente: NTC 1363

n = tamaños de la muestra
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

Nombre Comercial	PAN
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO**: - El pan debe empacarse en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. - El empaque primario dependerá de la oferta en cada uno de los sitios de atención, cumpliendo con el párrafo anterior. - 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** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Conservación y almacenamiento	- El producto debe mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. - 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	El pan deberá ser consumido por los beneficiarios dentro de las 24 horas después de su elaboración.
Presentación	- Presentación de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad. - El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nota: En casos excepcionales donde no se cuente con proveedores de alimentos que cumplan con estas especificaciones mínimas, el operador deberá presentar las opciones disponibles y se decidirá en el Comité Técnico del Contrato la viabilidad. El supervisor del contrato y/o el profesional que este delegue, deberá verificar que las condiciones mínimas para el consumo de los alimentos se cumplan.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: PAPILLA LISTA PARA EL CONSUMO ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD

Nombre Comercial	PAPILLA LISTA PARA EL CONSUMO ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD
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 5148: Productos elaborados con base en cereales para alimentación a partir de los 6 meses de edad. - Cumplir con la NTC 4433: microbiología. método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. - - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	- Producto obtenido a partir de cereales (avena entera molida, harina de maíz amarillo y harina de arroz), enriquecido con vitaminas y minerales. - Alimento Esterilizado para niños, listo para el consumo. - Color, olor y sabor: propios del producto. - No deben contener partículas extrañas, insectos ni restos de insectos
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:** El alimento no debe contener residuos de hormonas, ni de antibióticos y debe estar exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas. **Características microbiológicas:** Esterilidad comercial. **Características nutricionales*:** - Si el alimento contiene más de 1.8 g de proteínas por 100 calorías, deben contener mínimo 15 g, de vitamina B6 por gramo de proteína. - La relación CA: P no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0 * Resolución 11488 de 1984. 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.

Nombre Comercial	**PAPILLA LISTA PARA EL CONSUMO ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD**
Empaque y rotulado	**PRIMARIO**: - El producto debe empacarse en materiales que permitan 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** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
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 entrega en el punto de atención. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado.

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	**PAPILLA LISTA PARA EL CONSUMO ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD**
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto de 113 ó 125 gramos según lo establecido en la minuta patrón. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad y a fin de garantizar el aporte nutricional de las raciones.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO</th></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.
- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.
- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.
- 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>Requisitos generales</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.
- 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
<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>
</table></td></tr>
</table>

Nombre Comercial	PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g | 3 | 4.000 | 5.000 | 1 Recuento microorganismos Mesofílicos/gr. | 3 | 800.000 | 1.000.000 | 1 *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.
Empaque y Rotulado	**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. **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
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 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.

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO
Presentación	Paquete por 250 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: PONQUÉ

Nombre Comercial	PONQUÉ
Calidad	- Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
Requisitos generales	**- Descripción física:** Producto horneado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, huevos, agua, grasa, almidón, azúcar, agente leudante, sal, opcionalmente rellenos. Puede ser fabricado con capacillo. - **Ingredientes:** Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, huevo, grasa vegetal, almidón, agente leudante, opcionalmente rellenos de fresa, mora o crema de vainilla o arequipe, según corresponda. **- Aditivos:** Emulsificantes permitidos, saborizante y colorante permitido, conservante permitido (antimoho). - Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada, apariencia fresca. - Color uniforme. - Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores objetables. - El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. - El proveedor deberá adicionar los ingredientes necesarios para cumplir el aporte nutricional requerido. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:** **Características microbiológicas:**

REQUISITO	Máximo
Humedad, en %m/m	30

REQUISITO	n	m	M	c	
Recuento total de microorganismos mesofilicos/g	3	10.000	30.000	1	
NMP conformes totales/g	3	7	11	1	
NMP conformes Fecales/g	3	<3	-	0	
Recuento de S Aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	<100	--	0	

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	PONQUÉ
	Mohos y Levaduras (UFC/g) | 3 | 100 | 200 | 1 | 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.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO**: - MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) - CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. - ESPESOR: entre 20 a 25 micras - TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido máximo 6,5 g/ m2/24 h - El ponqué debe empacarse en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. - El empaque primario dependerá de la oferta en cada uno de los sitios de atención, cumpliendo con el párrafo anterior. - 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** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Conservación y almacenamiento	- El producto debe mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. - 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.

Nombre Comercial	PONQUÉ
	- 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	Mínimo 20 días una vez recibido en los puntos de entrega.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

Nota: en casos excepcionales donde no se cuente con proveedores de alimentos que cumplan con estas especificaciones mínimas, el operador deberá presentar las opciones disponibles y se decidirá en el Comité Técnico del Contrato la viabilidad. El supervisor del contrato y/o el profesional que este delegue, deberá verificar que las condiciones mínimas para el consumo de los alimentos se cumplan.

PÚBLICA