FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS

CONTENIDO

FICHA TÉCNICA: ARVEJA SECA 2
FICHA TÉCNICA: ATÚN LOMITOS EN ACEITE 4
FICHA TÉCNICA ATÚN LOMITOS EN AGUA 7
FICHA TÉCNICA: FRIJOL CARGAMANTO 10
FICHA TÉCNICA: GARBANZO 12
FICHA TÉCNICA: HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO 14
FICHA TÉCNICA: HUEVO ENTERO PULVERIZADO (HUEVO EN POLVO) 16
FICHA TÉCNICA: LENTEJA 18
FICHA TÉCNICA MANÍ CRUDO CON CASCARA 20
FICHA TÉCNICA: SARDINAS EN ACEITE ENLATADAS 22
FICHA TÉCNICA: SARDINA EN SALSA DE TOMATE 25

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: ARVEJA SECA

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><td>ARVEJA SECA</td></tr>
<tr><th>Calidad</th><td>- Cumplir con la norma técnica NTC: 791 Arvejas Secas.
- Debe corresponder a Arveja seca tipo 1, grado 2
- 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. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como los granos.
- 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>− Granos procedentes de la especie Pisum sativum L.
- Arveja verde seca para consumo tipo 1, grado 2
- Olor característico.
− Color verde.
- Limpia, libre de impurezas y materiales extraños
- No debe presentar signos de infestación o infecciones.
- Humedad máxima 13%.
- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.</td></tr>
<tr><th>Requisitos Específicos</th><td>Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th rowspan="2">Grado</th><th colspan="4">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th>Granos dañados</th><th>Granos abiertos</th><th>Granos partidos</th><th>Variedades contrastantes</th></tr>
<tr><td>2</td><td>3.0</td><td>2.0</td><td>2.0</td><td>3.0</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><th>Empaque y Rotulado</th><td>PRIMARIO:
- Polietileno de baja densidad calibre 1.5
- 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</td></tr>
</table>

Nombre Comercial	ARVEJA SECA
	- 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	Bolsa 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: ATÚN LOMITOS EN ACEITE

Nombre Comercial	ATÚN LOMITOS EN ACEITE
Calidad	- Cumplir con la NTC 1276: Atún en conserva. - Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano. - 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.
Generalidades	- Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276, envasado en aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
Requisitos generales	- Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. - El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. - Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. - Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - Color, sabor y aroma característico.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:** **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO** Histamina (mg/kg) — 50.0* Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa) — 2.0* Bases Volátiles Totales (mg/100 g) — 35.0** *Resolución No. 148 de 2007 ** NTC 1276 **Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conserva** **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)** Arsénico — 0.7* Cadmio (Cd) — 0.1* Mercurio (Hg) — 1.0*

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

Nombre Comercial	ATÚN LOMITOS EN ACEITE
	Plomo (Pb) 0.4* Metilmercurio 1.0** * Resolución No. 148 de 2007 ** NTC 1276 **Características microbiológicas:** Esterilidad comercial. - 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 envase debe ser de un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias tóxicas. Las superficies en contacto con el producto deberán estar convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento. - Se rechazaran todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Debe corresponder a abre fácil. - 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.

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

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

Nombre Comercial	ATÚN LOMITOS EN ACEITE
	- 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	Latas de 175 gramos a 184 gramos, abre fácil. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA ATÚN LOMITOS EN AGUA

Nombre Comercial	**ATÚN LOMITOS EN AGUA**
Calidad	- Cumplir con la NTC 1276: Atún en conserva. - Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano. - 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	- Atún en lomitos, producto constituido por la carne de atún, agua y sal. - Producto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto el Codex Alimentarius y de cualquier otro tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. - Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. - El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. - Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. - Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - Color, sabor y aroma característico.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:** **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO** Histamina (mg/kg) — 50.0* Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa) — 2.0* Bases Volátiles Totales (mg/100 g) — 35.0** *Resolución No. 148 de 2007. ** NTC 1276 **Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conserva** **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)** Arsénico — 0.7*

Nombre Comercial	ATÚN LOMITOS EN AGUA
	<table><tr><td>Cadmio (Cd)</td><td>0.1*</td></tr><tr><td>Mercurio (Hg)</td><td>1.0*</td></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.4*</td></tr><tr><td>Metilmercurio</td><td>1.0**</td></tr></table>*Resolución No. 148 de 2007. ** NTC 1276. **Características microbiológicas:** Esterilidad comercial. - 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 envase debe ser de un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias tóxicas. Las superficies en contacto con el producto deberán estar convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento. - Se rechazaran todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Debe corresponder a abre fácil. - 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 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.

COPIA

Nombre Comercial	ATÚN LOMITOS EN AGUA
	- 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	Latas de 175 gramos a 184 gramos, abre fácil. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: FRIJOL CARGAMANTO

Nombre Comercial	FRIJOL CARGAMANTO
Calidad	- Cumplir con la norma técnica NTC 871: Fríjol para consumo humano. - Debe corresponder a Fríjol cargamanto, tipo 1, grado 2 - 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. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como los granos. - 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	- Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Fríjol para consumo. Rojo tipo cargamanto. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - El fríjol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Humedad máxima 15%.- Olor característico, color rojo, limpio, no debe contener más de 1 % de impurezas.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas** **Grado** | **% Máximo en masa** | **Materias duras** | **Granos dañados** | **Granos partidos** | **Granos abiertos** | **Variedades contrastantes** | **Variedades no contrastantes** 2 | 0.2 | 2.0 | 1.0 | 1.0 | 2.0 | 5.0
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - 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.

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

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

Nombre Comercial	FRIJOL CARGAMANTO
	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	Bolsa de 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: GARBANZO

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><td>GARBANZO</td></tr>
<tr><th>Calidad</th><td>- Cumplir con la norma técnica NTC 923: Garbanzos secos.
- Debe corresponder a Garbanzo tipo 1, grado 2
- 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. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como los granos.
- 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>- Granos procedentes de la especie Cicer arietinum L.
− Garbanzo grande, entero y sano con tegumentos externos de color generalmente uniformes amarillo claro, de los cuales máximo el 5.0% pasan fácilmente a través de una criba con orificios circulares de 9,05 mm (3/8”).
− Producto natural sin preservativos y/o aditivos.
- Humedad máxima 14%, con no más del 1% de impurezas ni más del 0.1% de materias duras.
- No debe presentar signos de infestación o infecciones.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.
- Olor característico.
− Color amarillo claro.
− Limpio, libre de impurezas y materiales extraños</td></tr>
<tr><th>Requisitos Específicos</th><td>Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th rowspan="2">Grado</th><th colspan="3">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th>Granos dañados</th><th>Granos partidos</th><th>Variedades contrastantes</th></tr>
<tr><td>2</td><td>4.0</td><td>3.0</td><td>3.0</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><th>Empaque y Rotulado</th><td>PRIMARIO:
- Polietileno de baja densidad calibre 1.5
- 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.</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	GARBANZO
	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	Bolsa 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: HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO</th></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Cumplir con la NTC 1240 huevos de gallina frescos para consumo.
- Cumplir con la NTC 5309 Industria alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura-BPM- en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de huevo comercial.
- Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075/97, Ley 9/79 y demás normatividad legal vigente, concordarte, complementaria y modificatoria.
- El operador debe presentar la ficha técnica del producto.
- 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>- Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento.
- Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones observadas macroscópicamente, al ovoscopio o por medios físicos:
✓ Olor: característico al producto.
✓ Yema: de forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada, y de color uniforme.
✓ Clara o albumen: viscosa, limpia, consistencia firme, de aspecto homogéneo.
- El límite de residuos de medicamentes veterinarios para el huevo fresco debe estar de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto por la Comisión del Codex Alimentarius.
- Debe corresponder a mínimo categoría A: peso en gramos 53.0 a 59.9.
- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.
- Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Requisitos mínimos de calidad para el huevo de gallina fresco:
<table>
<tr><th></th><th>Cumplimiento</th><th>No Cumplimiento</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Cáscara</td><td>Entera. (Sin grietas o fisuras apreciables a simple vista).</td><td>Presencia de rotura o grietas a simple vista.</td></tr>
<tr><td>Limpio, con presencia de sangre, polvo, excremento de aves, restos de huevo en un área menor o igual al 25%).</td><td>Manchado o sucio en más de un 25% de su superficie.</td></tr>
<tr><td>Color característico dependiendo de la raza del ave.</td><td>Color no característico del producto.</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>Detección de Salmonella spp/25g</td><td>5</td><td>AUSENCIA</td><td>----</td><td>0</td></tr>
</table>
NOTA: el análisis de Salmonella se realiza al contenido interno del huevo y no a la cascara.
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.</td></tr>
</table>

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

Nombre Comercial	HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO
Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** - Producto empacado en doble bandeja de cartón (encima y debajo del huevo para que los proteja de los impactos), con compartimientos que permitan colocar los huevos verticalmente, deben estar limpias y sin residuos de ningún tipo: recubierta con envoltura en película de pvc, extensible, auto adherente, no toxica, inholora. - El rotulado con maquina o con sticker por cubeta debe contener mínimo el nombre y dirección del productor y la fecha de vencimiento. **SECUNDARIO** Que garantice la conservación, 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. - El huevo de gallina se debe almacenar con la punta hacia abajo. - 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	30 días calendario desde el momento de la entrega a los beneficiarios.
Presentación	Huevo de gallina fresco, categoría A. El peso bruto mínimo para el cumplimiento de las minutas patrón debe ser de 55 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: HUEVO ENTERO PULVERIZADO (HUEVO EN POLVO)

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>HUEVO ENTERO PULVERIZADO (HUEVO EN POLVO)</th></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Cumplir con la NTC 1240 huevos de gallina frescos 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><td>Requisitos generales</td><td>- Producto de origen animal provenientes de huevo de gallina frescos, sanos y limpios, mediante la homogenización, pasteurización y deshidratación o pulverización de huevo entero, de conformidad con el Codex Alimentarius, que permiten obtener un producto instantáneo y de alta calidad.
- Las instrucciones para reconstituir deben ser claras para el usuario en el empaque y deben ser equivalentes a consumir un huevo según la clasificación de peso del huevo de gallina.
Debe contar con el Registro Sanitario respectivo, el cual debe estar vigente durante la prestación del servicio.
- Polvo ultra fino y suelto, con olor y sabor característico.
- Color amarillo claro.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas:
<table><tr><th>Requisito*</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Humedad %</td><td>5 máximo</td></tr><tr><td>Cenizas %</td><td>3.0</td></tr><tr><td>Proteína %</td><td>24.</td></tr><tr><td>Grasa %</td><td>27- 40 máximo</td></tr></table>*En 100 gr de polvo.

Características microbiológicas:
<table><tr><th>Análisis</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g</td><td>3</td><td>5000</td><td>10000</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP coliformes totales/g</td><td>3</td><td>Menor 3</td><td>11</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP coniformes fecales/g</td><td>3</td><td>Menor 3</td><td>----</td><td>0</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td colspan="4">AUSENCIA</td></tr><tr><td>Salmonella sp</td><td colspan="4">AUSENCIA</td></tr><tr><td>Materias extrañas</td><td colspan="4">AUSENCIA</td></tr></table></td></tr>
</table>

Nombre Comercial	HUEVO ENTERO PULVERIZADO (HUEVO EN POLVO)
	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.*
Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** - Empaque laminado por mínimo 150 gramos y con cierre abre fácil. - El producto debe estar empacado en materiales que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir la Resolución N°. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - Cumplir con la resolución 333 de 2011 de 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	Empaque laminado mínimo por 150 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

COPIA

FICHA TÉCNICA: LENTEJA

Nombre Comercial	**LENTEJA**
Calidad	- Cumplir con NTC 937: Lentejas. - Debe corresponder a Lenteja tipo 1, grado 1. - 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. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como los granos. - 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	- Lenteja seca y limpia. - Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64”). - Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Humedad máxima 13%.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas** **Grado** | **% Máximo en masa** | **Granos abiertos** | **Granos dañados** | **Materias duras** | **Granos partidos** | **Variedades contrastantes** 1 | 1 | 1.0 | 0,1 | 1,0 | 2.0
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - Polietileno de baja densidad calibre 1.5. - 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.

Nombre Comercial	LENTEJA
	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.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA MANÍ CRUDO CON CASCARA

Nombre Comercial	**MANÍ CRUDO CON CASCARA**
Calidad	- Debe cumplir con la NTC 748, Industrias alimentarias, oleaginosas, maní (cacahuete). - 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. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como los granos. - 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	- Maní: grano procedente de cualquier variedad de la especia aloaginosa Arachis typogea. - Maní con cascara aquel que posee vaina o envoltura externa. - El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y deberá estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivo. - Color: rojizo oscuro, uniforme, sin manchas. - Forma: oblongas. - Olores y sabores: característicos, suave. - Aspecto: uniforme, firme, sin roturas, ni grietas. - Deberá cumplir con los requisitos específicos de acuerdo al grado 1, con base en 10% de humedad (base humedad) y 2.0% de impurezas.
Requisitos Específicos	El maní con cascara debe corresponder a grado 1: **GRADO** / **REQUISITOS (porcentaje en masa)** **Granos dañados Máximo** | **Granos partidos Máximo** | **Rendimiento en grano mínimo** | **Granos vanos Máximo** | **Acidez máximo** | **Otras variedades máximo** 1 | 3.0 | 3.0 | 60.0 | 3.0 | 2.0 | 1.0 - 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, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipulación) y transporte. - Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores ni sabores desagradables.

Nombre Comercial	MANÍ CRUDO CON CASCARA
	- El empaque debe ser de un material atoxico, que no altere las características del producto y que asegure 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: SARDINAS EN ACEITE ENLATADAS

Nombre Comercial	SARDINAS EN ACEITE ENLATADAS
Calidad	- Cumplir con la Resolución No. 337 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. La cual tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las sardinas en conserva que se fabriquen o importen, destinadas para consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las practicas que puedan inducir a error a los consumidores. - Cumplir con lo estipulado en la NTC 1242 Sardinas en conserva. - Cumplir con el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de pesca. - 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.

PÚBLICA

Nombre Comercial	SARDINAS EN ACEITE ENLATADAS
Requisitos generales	- Producto de la pesca, constituido por la carne de las especies establecidas en la Resolución 337 de 2006, envasadas en medio líquido de cobertura aceite vegetal comestible, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto. - Tener carne firme y consistencia elástica, presentar la textura propia de la especie correspondiente; - Estar exentas de cola, cabeza, branquias o agallas, escamas y vísceras (salvo las huevas, lechas o riñón), con o sin espinas y con o sin piel. - No deben presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición. - Ser fácilmente separables unas de otras. - La carne debe ser de color claro o rosado y no podrá presentar un enrojecimiento perivertebral, aunque podrán tener leves manchas. - Las sardinas de cada envase deben ser de tamaño uniforme y no deben estar fragmentadas; se admite la presencia de una sardina más pequeña con el objeto de completar el peso mínimo requerido; - No se permite el uso de conservantes en materias primas y producto terminado. - Las latas deben estar exentas de óxido, abombamientos y deformidades en la misma, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - El producto debe estar exento de cualquier material externo que constituya un peligro para la salud. - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). - Textura firme y huesos suaves. - La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio. - El peso escurrido para la sardina en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; referente a las preparaciones de las sardinas, el peso escurrido se medirá solo con la sardina utilizada para la mezcla, la cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:** **Límites máximos de metales pesados:** **Características microbiológicas:** Esterilidad comercial. 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.

REQUISITO	LÍMITES Resolución 337 de 2006
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100 g, base humedad, máx	50
Cloruros como cloruro de sódio, %m/m, máx	3
Gás sulfhídrico como H2S	Negativo
Histamina, mg/Kg	50

Requisito	Límite(mg/kg) Resolución 337 de 2006
Estaño como Sn	200
Plomo como Pb	0.4
Mercurio como Hg	0.5
Cadmio como Cd	0,1

COPIA

Nombre Comercial	SARDINAS EN ACEITE ENLATADAS
Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** - El envase debe ser hermético y elaborado en material inocuo resistente y, atoxico, inalterable al ser sometido a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las caracteristicas físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil. - No debe presentar deformaciones y otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. - Incluir la información de rotulado establecida en la Resolución No. 337 de 2006. - El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en 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 de 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 el punto de atención.
Presentación	Latas de 425 gramos.

COPIA NO CONTROLADA

FICHA TÉCNICA: SARDINA EN SALSA DE TOMATE

Nombre Comercial	SARDINA EN SALSA DE TOMATE
Calidad	- Cumplir con la Resolución No. 337 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. La cual tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las sardinas en conserva que se fabriquen o importen, destinadas para consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las practicas que puedan inducir a error a los consumidores. - Cumplir con el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de pesca. - Cumplir con la NTC 1242. Sardinas en conserva. - 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 de la pesca, constituido por la carne de las especies establecidas en la Resolución 337 de 2006, envasadas en medio líquido de cobertura de salsa de tomate, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto. - Tener carne firme y consistencia elástica, presentar la textura propia de la especie correspondiente; - Estar exentas de cola, cabeza, branquias o agallas, escamas y vísceras (salvo las huevas, lechas o riñón), con o sin espinas y con o sin piel. - No deben presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición. - Ser fácilmente separables unas de otras. - La carne debe ser de color claro o rosado y no podrá presentar un enrojecimiento perivertebral, aunque podrán tener leves manchas. - Las sardinas de cada envase deben ser de tamaño uniforme y no deben estar fragmentadas; se admite la presencia de una sardina más pequeña con el objeto de completar el peso mínimo requerido; - No se permite el uso de conservantes en materias primas y producto terminado. - Las latas deben estar exentas de óxido, abombamientos y deformidades en la misma, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - El producto debe estar exento de cualquier material externo que constituya un peligro para la salud. - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). - Textura firme y huesos suaves. - La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio. - El peso escurrido para la sardina en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; referente a las preparaciones de las sardinas, el peso escurrido

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>SARDINA EN SALSA DE TOMATE</td></tr>
<tr><td></td><td>se medirá solo con la sardina utilizada para la mezcla, la cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITES
Resolución 337 de 2006</th></tr>
<tr><td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100 g, base humedad, máx</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Cloruros como cloruro de sódio, %m/m, máx</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Gás sulfhídrico como H2S</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>Histamina, mg/Kg</td><td>50</td></tr>
</table>
Límites máximos de metales pesados:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Límite(mg/kg)
Resolución 337 de 2006</th></tr>
<tr><td>Estaño como Sn</td><td>200</td></tr>
<tr><td>Plomo como Pb</td><td>0.4</td></tr>
<tr><td>Mercurio como Hg</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Cadmio como Cd</td><td>0,1</td></tr>
</table>
Características microbiológicas:
Esterilidad comercial.

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.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>PRIMARIO:
- El envase debe ser hermético y elaborado en material inocuo resistente y, atoxico, inalterable al ser sometido a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las caracteristicas físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil.
- No debe presentar deformaciones y otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto.
- Incluir la información de rotulado establecida en la Resolución No. 337 de 2006.
- El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en 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 de 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.</td></tr>
</table>

COPIA PÚBLICA

Nombre Comercial	SARDINA EN SALSA DE TOMATE
	- 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	Latas de 425 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA