FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES

CONTENIDO

FICHA TÉCNICA: AREQUIPE 2
FICHA TÉCNICA: AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO 4
FICHA TÉCNICA: BOCADILLO DE GUAYABA 6
FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS 8
FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR INSTANTÁNEO 10
FICHA TÉCNICA: LECHE CONDENSADA AZUCARADA 12
FICHA TÉCNICA: PANELA EN BLOQUE 15

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: AREQUIPE

Nombre Comercial	AREQUIPE
Calidad	- Debe cumplir con la NTC 3757. Arequipe. - Debe cumplir con Cumplir con la resolución 2310 de 1986: Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. - 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 higienizado obtenido por una concentración térmica de una mezcla de leche entera y azúcar. - Ingredientes: Leche entera, azúcares. - Aditivos: Estabilizantes permitidos, conservantes permitidos. No se permite el uso de tartrazina. - El producto debe estar libre de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos. - Textura blanda y pegajosa, color ámbar y sabor dulce con aroma lácteo. - Color: café claro. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la Láctea. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius - El producto debe estar exento de materias extrañas (partículas quemadas, restos de insectos, etc.).
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas** **FISICOQUÍMICAS** / **MÍNIMO** / **MÁXIMO** Sólidos lácteos no grasos % m/ — 17 — Humedad % mlm — — 30 Cenizas % mlm — — 2.0 Almidones — Negativo **Características microbiológicas** **Requisitos** / **n** / **m** / **M** / **C** Recuento de mesófilos Ucf /g — 3 — 5000 — 20.000 — 1 NMP Coliformes totales/g — 3 — 11 — 40 — 1 NMP Coliformes fecales/g — 3 — <3 — - — 0 Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr) — 3 — 10 — 100 — 1 Estafilococos coagulasa positivos/g — 3 — 100 — 200 — 1 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

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

Nombre Comercial	AREQUIPE
	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 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.
Empaque y Rotulado	El arequipe debe ser envasado en condiciones asépticas, el empaque individualmente en sobres tipo sachet que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. De tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Debe cumplir con los siguientes requisitos: **PRIMARIO:** Capacidad 20cc 1. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 5 cm3/ m2/ d / atm. 2. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm - 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. - 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 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 3 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Empaque individual con un contenido neto mínimo de 20 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: AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO

<table>
<tr><th>Nombre comercial</th><th>AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO</th></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Debe cumplir con NTC 611 de 2004: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización del azúcar para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
- 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 sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación.
- Procesados en el País.
- Debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.
- No debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.
- El contenido de metales pesados en el azúcar blanco no debe ser superior, al indicado en el Codex Alimentarius.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Límite</th></tr>
<tr><td>Polarización en grados sacarimétricos, a 20 °C, min.</td><td>99,4</td></tr>
<tr><td>Cenizas, % m/m, máx.</td><td>0,15</td></tr>
<tr><td>Humedad, % m/m, máx.</td><td></td></tr>
<tr><td>Granulado</td><td>0,07</td></tr>
<tr><td>Moldeado</td><td>0,06</td></tr>
<tr><td>Color a 420 nm, UI, max</td><td>400</td></tr>
<tr><td>Turbiedad a 420 nm, UI, máx.</td><td>400</td></tr>
</table>
Características microbiológicas
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Límite máximo</th></tr>
<tr><td>NMP de coliformes/g</td><td>3</td></tr>
<tr><td>NMP de coliformes fecales/g</td><td>< 3</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias mesófilas aerobias/g</td><td>< 200 UFC</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y de levaduras/g</td><td>< 100 UFC</td></tr>
</table>
El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas, y microbiológicas de un lote producido. Los certificados deberán tener fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.</td></tr>
</table>

Nombre comercial	AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO** - El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. - 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	Bolsa por 500 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: BOCADILLO DE GUAYABA

Nombre Comercial	BOCADILLO DE GUAYABA
Calidad	- Cumplir con la NTC 5856: Bocadillo de guayaba. - Cumplir con la Resolución 3929 de 2013 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional. - Cumplir con la Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud, sobre control sanitario de los vegetales, como frutas y verduras elaboradas destinadas para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social sobre Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas. - 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 solido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayabas maduras, sanas y libres de cualquier sustancia eventualmente nociva, en condiciones sanitarias apropiado; variedad roja con la adición de edulcorantes y aditivos permitidos. - No se permite la adición de ningún tipo de fécula y/o almidón. - El bocadillo debe presentar las siguientes características sensoriales: color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre sabores y olores extraños y de consistencia firme. - El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. - El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta. - Producto de consumo directo. - Buena consistencia fresca, color y sabor característicos, ausente de defectos. - Sabor distintivo y propio de la fruta. - Consistencia sólida fácil de cortar. **- Ingredientes mínimos:** Pulpa de guayaba roja, blanca y azúcar. **- Aditivos:** Conservantes permitidos.
Requisitos Específicos	Requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	MÍNIMO	MÁXIMO
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	75	-
pH a 20°C	3.4	-

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

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>BOCADILLO DE GUAYABA</th></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos microbiológicos:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras /g</td><td>3</td><td>1.000</td><td>2.000</td><td>1</td></tr>
</table>
n = número de unidades 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 permisibles con resultado entre m y M.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>PRIMARIO:
El producto se empacara en material inerte que garantice al producto el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto, y mantenga una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio: con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración.
- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.

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 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.
- 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.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Mínimo 3 meses después de su elaboración, para la entrega en el punto de atención.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 20 gramos
El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.</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.

FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS</th></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Cumplir con NTC 793: Chocolate de Mesa.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto vigente.
- 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>- Masa o pasta o licor de cacao preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con una cantidad variable de azúcares como: sacarosa, dextrosa, maltodextrina y otros tipos de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
- Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudos cereales.
- No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao a excepción de la aportada por la leche.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características específicas:

<table>
<tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">Con azúcares</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%)</td><td>14.4</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Contenido de azúcares totales, (%)</td><td></td><td>71</td></tr>
<tr><td>Contenido de humedad, (%)</td><td>-</td><td>3,0</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>Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g</td><td>3</td><td>10 000</td><td>15 000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Coliformes en placa UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de E. coli UFC/ g</td><td>3</td><td>Ausente</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp/25g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>0</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.</td></tr>
</table>

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

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS
	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:** - El producto se debe empacar o envasar en recipientes cuyos materiales no transfieran sustancias en cantidades que puedan afectar la inocuidad del producto y que representen un riesgo para la salud. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, laminado de polipropileno más coextruido de polietileno. - 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 el punto de atención.
Presentación	Pastillas 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.

COPIA

FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR INSTANTÁNEO

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><td>CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR INSTANTÁNEO</td></tr>
<tr><th>Calidad</th><td>- Cumplir con NTC 3619: Chocolate de Mesa instantáneo.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto vigente.
- 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 en polvo o granulado, preparado a partir del cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con una cantidad variable de azucares y aditivos o ingredientes alimentarios permitidos por la autoridad competente, de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión en el medio sea instantánea.
- El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materias objetables o extrañas.
- No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao, excepto la aportada por la leche.</td></tr>
<tr><th>Requisitos Específicos</th><td>Características específicas:

<table>
<tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">Con azúcares</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad (%)</td><td></td><td>4</td></tr>
<tr><td>Contenido de grasa de cacao (%)</td><td>14.4</td><td></td></tr>
<tr><td>Tiempo de instantaneidad (segundos)</td><td></td><td>30</td></tr>
<tr><td>Contenido de azúcar (%)</td><td></td><td>71</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>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC /g</td><td>3</td><td>10 000</td><td>15 000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes/g</td><td>3</td><td>11</td><td>70</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 Mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp/25g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>0</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.

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:
- El producto se debe empacar o envasar en recipientes cuyos materiales no transfieran sustancias en cantidades que puedan afectar la inocuidad del producto y que representen un riesgo para la salud.
- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, laminado de polipropileno más coextruido de polietileno.
- 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.</td></tr>
</table>

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

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR INSTANTÁNEO
	- 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	Paquete por 200 o 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.

PUBLICA

FICHA TÉCNICA: LECHE CONDENSADA AZUCARADA

Nombre Comercial	LECHE CONDENSADA AZUCARADA
Calidad	- Debe cumplir con la NTC 879. Productos lácteos. Leche condensada azucarada (concentrada). - Debe cumplir con Cumplir con la resolución 2310 de 1986: Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos - 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	- Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azucares. - Ingredientes: Leche entera, azúcares. - Aditivos: Estabilizantes permitidos, conservantes permitidos. - El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar. - Color blanco o crema claro, o el característico del sabor correspondiente. - Olor y sabor característico del producto. - Debe estar exento de sustancias toxicas, residuos de droga o medicamentos, grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius - El producto debe estar exento de materias extrañas (partículas quemadas, restos de insectos, etc.). - Se permite la adición de colorantes naturales en una cantidad mínima para obtener los efectos deseados y colorantes artificiales en un nivel máximo de 30 mg/kg, aprobados por la autoridad sanitaria competente.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas** **Características microbiológicas**

Características fisicoquímicas

FISICOQUÍMICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Materia grasa láctea % *m/m*	8.0	
Sólidos lácteos no grasos % m/	20.0	
Sólidos lácteos totales (en % m/m)	28.0	
Proteínas (Nx6) (% m/m)	7.0	
Sólidos totales (en % m/m)	70.0	
Humedad % mlm		30
Almidones	Negativo	

Características microbiológicas

Requisitos	n	m	M	C
Recuento de mesófilos Ucf /g	3	5000	20.000	1
Mohos y levaduras ufc/g	3	10	200	1

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

Nombre Comercial	LECHE CONDENSADA AZUCARADA
	Staphylococcus aureus 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 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.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO** - El producto debe ser envasado en lata que no altere las caracteristicas organolépticas o puedan generar sustancias toxicas o sistema foiltermo sellado y tapa de rosca plástica o también se permite el empaque individualmente en sobres tipo sachet que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. 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	Mínimo 9 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Lata de 400 gramos. Empaque individual con un contenido neto mínimo de 20 gramos Tubo por 50 gramos.

Nombre Comercial	LECHE CONDENSADA AZUCARADA
	El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: PANELA EN BLOQUE

Nombre comercial	PANELA EN BLOQUE
Calidad	- Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones. - Debe cumplir con la Resolución 3462 del 2008: Por la cual se modifica el parágrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones. - Resolución 4121 de 2011, Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 779 de 2006. - Debe cumplir con la NTC 1311: Panela. - 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 sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones. - El producto no debe estar desportillado, ni partido, debe tener textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, verde, ablandamiento excesivo. - Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. - Elaborarse en establecimientos que cumplan con requisitos higiénicos de fabricación. - No puede estar fermentada. - No puede presentar ataques de hongos o insectos. **<u>En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:</u>** - Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras. - Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; - Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela. - Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas**

REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

Características microbiológicas

REQUISITO	n	m	M	c

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

Nombre comercial	PANELA EN BLOQUE
	Recuento de hongos y levaduras | 5 | 50 | 150 | 2 n = Número de muestras que se van a examinar. m = parámetro normal. M =valor máximo permitido. c = Número de muestras aceptadas con M. El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas, y microbiológicas de un lote producido. Los certificados deberán tener fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - El empaque debe ser de primer uso en Polipropileno termoencogible. - El material de empaque de la panela debe asegurar su conservación, transporte y almacenamiento. - El empaque de la panela en bloque debe ser de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con el producto. - Debe evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo. **ROTULADO:** - El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. - 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.

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

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

Nombre comercial	PANELA EN BLOQUE
	- 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 de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 5 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Unidades de 500 gramos. La panela puede ser cuadrada o redonda. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA