

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 1 de 22

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

**CONTENIDO**

FICHA TÉCNICA: ARVEJA SECA.....	2
FICHA TÉCNICA: ATÚN EN CONSERVA - LOMO DE ATÚN EN ACEITE.....	4
FICHA TÉCNICA ATÚN EN CONSERVA – LOMO DE ATÚN EN AGUA.....	6
FICHA TÉCNICA: FRÍJOL.....	8
FICHA TÉCNICA: GARBANZO.....	10
FICHA TÉCNICA: HUEVO DE GALLINA FRESCO PARA CONSUMO.....	12
FICHA TÉCNICA: HUEVO DESHIDRATADO.....	14
FICHA TÉCNICA: LENTEJA.....	16
FICHA TÉCNICA MANÍ SECO SIN CUTÍCULA.....	18
FICHA TÉCNICA: SARDINAS EN CONSERVA EN ACEITE VEGETAL.....	20
FICHA TÉCNICA: SARDINA EN CONSERVA EN SALSA DE TOMATE.....	22

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 2 de 22

### FICHA TÉCNICA: ARVEJA SECA

Nombre Comercial	ARVEJA SECA
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe corresponder a Arveja seca tipo 1, grado 2.</li> <li>- Las leguminosas secas empacadas no requieren ningún tipo de autorización sanitaria (Registro, permiso o notificación).</li> <li>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos (con un nivel de cumplimiento mínimo del 75%) del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Granos procedentes de la especie <i>Pisum sativum</i> L.</li> <li>- Arvejas de forma esférica de color uniforme (verde o amarillo), de las cuales mínimo el 97% tiene un diámetro mayor a 6,35 mm (16/64 de pulgada).</li> <li>- El producto no debe tener más de 1,0% de impurezas ni más de 0,1% de materias duras. El producto debe tener una humedad máxima del 13% y debe cumplir con los límites establecidos en los requisitos específicos.</li> <li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.</li> </ul>
<b>Empaque y Rotulado</b>	<p><b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polietileno de baja densidad calibre 1.5.</li> <li>- El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</li> <li>- 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.</li> <li>- El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</li> <li>- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</li> </ul> <p><b>SECUNDARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución cuando se requiera realizar estos procesos.</li> </ul>
<b>Conservación y almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 3 de 22

<b>Nombre Comercial</b>	<b>ARVEJA SECA</b>
<b>Transporte</b>	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
<b>Vida útil</b>	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.
<b>Presentación</b>	Presentación comercial de acuerdo con las necesidades del respectivo servicio.

PÚBLICA

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 4 de 22

## FICHA TÉCNICA: ATÚN EN CONSERVA - LOMO DE ATÚN EN ACEITE

<b>Nombre Comercial</b>	<b>ATÚN EN CONSERVA – LOMO DE ATÚN EN ACEITE</b>																				
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con el Decreto 561 de 1984 por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca y 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.</li> <li>- El producto debe ser estéril de acuerdo con la técnica analítica para determinar la esterilidad comercial del producto descrita en el Manual de Procedimientos y Técnicas Analíticas Microbiológicas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.</li> <li>- Contar con Registro Sanitario expedido por el INVIMA.</li> <li>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos (con un nivel de cumplimiento mínimo del 75%) emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.</li> <li>- 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</li> <li>- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).</li> </ul>																				
<b>Generalidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la Resolución 148 de 2007, envasado en aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presentados en envases herméticos sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.</li> </ul>																				
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto.</li> <li>- El peso escurrido para el atún en conserva al natural debe ser mínimo el 65% del peso neto declarado.</li> <li>- El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición.</li> <li>- 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.</li> <li>- Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.</li> <li>- Color, sabor y aroma característico.</li> </ul>																				
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Características fisicoquímicas:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">REQUISITO</th> <th style="width: 30%;">LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina (mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">50.0*</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa)</td> <td style="text-align: center;">2.0*</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Resolución No. 148 de 2007</p> <p><b>Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conserva</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">REQUISITO</th> <th style="width: 50%;">LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td style="text-align: center;">0.7*</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd)</td> <td style="text-align: center;">0.1*</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg)</td> <td style="text-align: center;">1.0*</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td style="text-align: center;">0.4*</td> </tr> <tr> <td>Metilmercurio</td> <td style="text-align: center;">1.0**</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Resolución No. 148 de 2007 - ** Solo para el caso del metilmercurio se considerará la NTC 1276 de 2011</p>			REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Histamina (mg/kg)	50.0*	Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa)	2.0*	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)	Arsénico	0.7*	Cadmio (Cd)	0.1*	Mercurio (Hg)	1.0*	Plomo (Pb)	0.4*	Metilmercurio	1.0**
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																				
Histamina (mg/kg)	50.0*																				
Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa)	2.0*																				
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)																				
Arsénico	0.7*																				
Cadmio (Cd)	0.1*																				
Mercurio (Hg)	1.0*																				
Plomo (Pb)	0.4*																				
Metilmercurio	1.0**																				

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 5 de 22

<b>Nombre Comercial</b>	<b>ATÚN EN CONSERVA – LOMO DE ATÚN EN ACEITE</b>
	<b>Características microbiológicas:</b> Esterilidad comercial.
<b>Empaque y rotulado</b>	<p><b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El envase debe cumplir con las Resoluciones 683 y 4142 de 2012 (si aplica esta última), por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, metálicos, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</li> <li>- Se rechazarán 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 malolor.</li> <li>- Debe corresponder a abre fácil.</li> <li>- 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.</li> <li>- En caso de que el etiquetado declare el contenido nutricional o características nutricionales o de salud, deberá cumplir con la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 de rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</li> <li>- En caso de contener grasas trans o saturadas, deberá cumplir con la Resolución 2508 de 2012</li> <li>- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</li> </ul> <p><b>SECUNDARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución cuando se requiera realizar estas operaciones.</li> </ul>
<b>Conservación y almacenamiento</b>	- 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.
<b>Transporte</b>	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
<b>Vida útil</b>	Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. Consumir inmediatamente después de abrir la lata.
<b>Presentación</b>	Presentación comercial requerida por el respectivo servicio.

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 6 de 22

## FICHA TÉCNICA ATÚN EN CONSERVA – LOMO DE ATÚN EN AGUA

<b>Nombre Comercial</b>	<b>ATÚN EN CONSERVA – LOMO DE ATÚN EN AGUA</b>																		
<b>Calidad</b>	<p>Cumplir con el Decreto 561 de 1984 por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. En cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca y 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto debe ser estéril de acuerdo con la técnica analítica para determinar la esterilidad comercial del producto descrita en el Manual de Procedimientos y Técnicas Analíticas Microbiológicas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.</li> <li>- Contar con Registro Sanitario expedido por el INVIMA.</li> <li>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos (con un nivel de cumplimiento mínimo del 75%) emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.</li> <li>- 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.</li> <li>- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).</li> </ul>																		
<b>Generalidades</b>	- Atún en lomos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la Resolución 148 de 2007, cuyo líquido de cobertura es agua potable, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presentados en envases herméticos sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.																		
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- El peso escurrido para el atún en conserva al natural debe ser mínimo el 65% del peso neto declarado.</li> <li>- El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición.</li> <li>- 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.</li> <li>- Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.</li> <li>- Color, sabor y aroma característico.</li> </ul>																		
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Características fisicoquímicas:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina (mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">50.0*</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de</td> <td style="text-align: center;">2.0* masa)</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Resolución No. 148 de 2007.</p> <p><b>Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conserva</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td style="text-align: center;">0.7*</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd)</td> <td style="text-align: center;">0.1*</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg)</td> <td style="text-align: center;">1.0*</td> </tr> <tr> <td>Metilmercurio</td> <td style="text-align: center;">1.0**</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td style="text-align: center;">0.4*</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Histamina (mg/kg)	50.0*	Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de	2.0* masa)	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)	Arsénico	0.7*	Cadmio (Cd)	0.1*	Mercurio (Hg)	1.0*	Metilmercurio	1.0**	Plomo (Pb)	0.4*
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																		
Histamina (mg/kg)	50.0*																		
Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de	2.0* masa)																		
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)																		
Arsénico	0.7*																		
Cadmio (Cd)	0.1*																		
Mercurio (Hg)	1.0*																		
Metilmercurio	1.0**																		
Plomo (Pb)	0.4*																		

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 7 de 22

<b>Nombre Comercial</b>	<b>ATÚN EN CONSERVA – LOMO DE ATÚN EN AGUA</b>
	<p>*Resolución No. 148 de 2007 - ** Solo para el caso del metilmercurio se considerará la NTC 1276 de 2011</p> <p><b>Características microbiológicas:</b> Esterilidad comercial.</p>
<b>Empaque y rotulado</b>	<p><b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El envase debe cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 (si aplica esta última), por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, metálicos, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</li> <li>- Se rechazarán 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.</li> <li>- Debe corresponder a abre fácil.</li> <li>- 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.</li> <li>- En caso de que el etiquetado declare el contenido nutricional o características nutricionales o de salud, deberá cumplir con la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</li> <li>- En caso de contener grasas trans o saturadas, deberá cumplir con la Resolución 2508 de 2012</li> <li>- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</li> </ul> <p><b>SECUNDARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando se requiera realizar estas operaciones.</li> </ul>
<b>Conservación y almacenamiento</b>	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.
<b>Transporte</b>	El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
<b>Vida útil</b>	Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. Consumir inmediatamente después de abrir la lata.
<b>Presentación</b>	Presentación comercial requerida por el respectivo servicio.

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 8 de 22

### FICHA TÉCNICA: FRÍJOL

Nombre Comercial	FRIJOL
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe corresponder a Fríjol tipo 1 o tipo 2, grado 1 o 2.</li> <li>- Las leguminosas secas empacadas no requieren ningún tipo de autorización sanitaria (Registro, permiso o notificación).</li> <li>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable y/o Favorable con requerimientos del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos (con un nivel de cumplimiento mínimo del 75%) 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.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros <i>Phaseolus spp</i> o <i>vigna spp</i>.</li> <li>Frijol para consumo, variedades: cargamanto rojo o blanco, bola roja, bola blanca, radical, sabanero, Colombia, nima calima, clase negro, zaragoza, guandul, caupi blanco cabecita negra y caraota (caupí negro).</li> <li>- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.</li> <li>- No debe presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>- El frijol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.</li> <li>- Humedad máxima 15%.</li> <li>- Olor característico, color característico según la variedad, limpio, no debe contener más de 1 % de impurezas.</li> </ul>
<b>Empaque y Rotulado</b>	<p><b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polietileno de baja densidad calibre 1.5</li> <li>- El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</li> <li>- 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.</li> <li>- El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la 810 de 2021 y 2492 de 2022 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</li> <li>- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible</li> </ul> <p><b>SECUNDARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución cuando se requiera llevar a cabo estos procesos.</li> </ul>

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 9 de 22

<b>Nombre Comercial</b>	<b>FRIJOL</b>
<b>Conservación y almacenamiento</b>	- 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.
<b>Transporte</b>	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
<b>Vida útil</b>	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.
<b>Presentación</b>	Presentación comercial acorde con las necesidades del servicio.

PÚBLICA

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 10 de 22

## FICHA TÉCNICA: GARBANZO

Nombre Comercial	GARBANZO
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe corresponder a Garbanzo seco para consumo tipo 1, grado 1 o 2.</li> <li>- Las leguminosas secas empacadas no requieren ningún tipo de autorización sanitaria (Registro, permiso o notificación).</li> <li>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable y/o Favorable con requerimientos del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos (con un nivel de cumplimiento mínimo del 75%) emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Granos procedentes de la especie <i>Cicer arietinum L.</i></li> <li>- 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").</li> <li>- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.</li> <li>- Humedad máxima 14%, con no más del 1% de impurezas ni más del 0.1% de materias duras.</li> <li>- No debe presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.</li> <li>- Olor característico.</li> <li>- Color amarillo claro.</li> <li>- Limpio, libre de impurezas y materiales extraños</li> </ul>
<b>Empaque y Rotulado</b>	<p><b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polietileno de baja densidad calibre 1.5</li> <li>- El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</li> <li>- 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.</li> <li>- El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</li> <li>- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible</li> </ul> <p><b>SECUNDARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando se requiera llevar a cabo estas operaciones.</li> </ul>

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 11 de 22

<b>Nombre Comercial</b>	<b>GARBANZO</b>
<b>Conservación y almacenamiento</b>	-El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
<b>Transporte</b>	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
<b>Vida útil</b>	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.
<b>Presentación</b>	Presentación comercial de acuerdo con las necesidades del respectivo servicio.

PÚBLICA

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

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 12 de 22

## FICHA TÉCNICA: HUEVO DE GALLINA FRESCO PARA CONSUMO

Nombre Comercial	HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO											
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con la Ley 9/79, la Resolución 2674 de 2013, y demás normatividad legal vigente, concordante, complementaria y modificatoria.</li> <li>- El huevo en su estado natural no requiere ningún tipo de autorización para ser comercializado.</li> <li>- Se debe contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos (con un nivel de cumplimiento mínimo del 75%) emitido por la autoridad sanitaria competente. Estos documentos deben ser presentado por el operador junto con los demás solicitados.</li> <li>- 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.</li> </ul>											
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales.</li> <li>- Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones observadas macroscópicamente, al ovoscopio o por medios físicos: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Olor: característico al producto.</li> <li>✓ Cáscara: Debe ser limpia, entera y libre de roturas. Se aceptan variaciones en el color, de acuerdo con la raza o línea genética de las aves de postura.</li> <li>✓ Yema: de forma esférica, de contorno ligeramente definido, centrada y de color amarillo uniforme.</li> <li>✓ Clara o albumen: viscoso, limpio, consistencia firme, de aspecto homogéneo y translúcido.</li> </ul> </li> <li>- El límite de residuos de medicamentos 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.</li> <li>- Debe corresponder a mínimo categoría A: peso en gramos 53.0 a 59.9g.</li> <li>- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.</li> <li>- 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.</li> </ul>											
<b>Requisitos específicos</b>	<p><b>Requisitos mínimos de calidad para el huevo de gallina fresco:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;"></th> <th style="width: 45%; text-align: center;">Cumplimiento</th> <th style="width: 40%; text-align: center;">No Cumplimiento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Cáscara</b></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> </tbody> </table>			Cumplimiento	No Cumplimiento	<b>Cáscara</b>	Entera. (Sin grietas o fisuras apreciables a simple vista).	Presencia de rotura o grietas a simple vista.	Limpio, con presencia de sangre, polvo, excremento de aves, restos de huevo en un área menor o igual al 25%.	Manchado o sucio en más de un 25% de su superficie.	Color característico dependiendo de la raza del ave.	Color no característico del producto.
	Cumplimiento	No Cumplimiento										
<b>Cáscara</b>	Entera. (Sin grietas o fisuras apreciables a simple vista).	Presencia de rotura o grietas a simple vista.										
	Limpio, con presencia de sangre, polvo, excremento de aves, restos de huevo en un área menor o igual al 25%.	Manchado o sucio en más de un 25% de su superficie.										
	Color característico dependiendo de la raza del ave.	Color no característico del producto.										
<b>Empaque y rotulado</b>	<p><b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El recipiente para almacenamiento y transporte de los huevos de gallina, deben ser bandejas tipo panal, de pulpa de cartón moldeada para usar una sola vez o de plástico PET o R-PET, que cumpla</li> </ul>											

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 13 de 22

Nombre Comercial	HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO									
	<p>con la Resolución 834 de 2013, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>- Los panales deben contener compartimientos interiores que permitan colocar los huevos verticalmente y deben estar libres de gérmenes patógenos y sustancias que alteren la calidad del huevo, tales como excrementos, pajas, polvo, residuos de huevos u otros. Las bandejas tendrán dimensiones de largo: <math>29.5 \pm 2\%</math> y de ancho: <math>29.5 \pm 2\%</math>.</p> <p>-Cada panal deberá contener una etiqueta con la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y dirección del productor.</li> <li>• Categoría del huevo.</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> </ul> <p>-Las bandejas a granel no requieren rotulado distinto al anteriormente definido.</p> <p>-Si los huevos que se presentan empacados o embalados, el empaque o embalaje deberá cumplir con las normas de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p><b>SECUNDARIO</b></p> <p>Cuando el producto sea destinado a los servicios que incluyen la entrega de paquetes alimentarios para llevar a las casas de los beneficiarios, y se use empaque de pulpa de cartón, cada bandeja de huevos debe contar con doble panal (inferior y superior), debidamente amarrada para facilitar su conservación, transporte y manipulación. El amarre puede ser hecho con cuerdas plásticas o naturales o con zuncho plástico.</p> <p>Si se usa empaque de plástico PET o RPET, este deberá estar conformado de base y tapa en una sola pieza, con mecanismo de cierre que facilite el transporte del panal en cualquier posición.</p>									
<b>Conservación y almacenamiento</b>	<p>- Los huevos <b>NO</b> deben ser lavados o limpiados con elementos húmedos antes de ser almacenados.</p> <p>- Los huevos podrán almacenarse en refrigeración únicamente si están contenidos en recipientes cerrados que impidan la contaminación cruzada de los demás alimentos contenidos en el refrigerador.</p> <p>- El huevo de gallina se debe almacenar con la punta hacia abajo.</p> <p>- 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.</p>									
<b>Transporte</b>	<p>- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>									
<b>Vida útil</b>	<p>Teniendo en cuenta que los factores que inciden para aumentar o disminuir el proceso de envejecimiento son la temperatura y la humedad, se establece la vida útil del huevo de gallina fresco de acuerdo con las mismas:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Temperatura</th> <th style="text-align: center;">Vida útil</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Menor a 22 °C</td> <td style="text-align: center;">20 - 30 días</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Entre 22 – 32 °C</td> <td style="text-align: center;">15 - 20 días</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Mayor a 33 °C</td> <td style="text-align: center;">10 días</td> </tr> </tbody> </table>		Temperatura	Vida útil	Menor a 22 °C	20 - 30 días	Entre 22 – 32 °C	15 - 20 días	Mayor a 33 °C	10 días
Temperatura	Vida útil									
Menor a 22 °C	20 - 30 días									
Entre 22 – 32 °C	15 - 20 días									
Mayor a 33 °C	10 días									
<b>Presentación</b>	<p>Huevo de gallina fresco categoría A en bandejas de 6, 12, 15, 24 o 30 unidades de acuerdo con las necesidades del servicio al que será destinado.</p>									

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 14 de 22

## FICHA TÉCNICA: HUEVO DESHIDRATADO

Nombre Comercial	HUEVO DESHIDRATADO
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con la NTC 1240 huevos de gallina frescos para consumo.</li> <li>- Cumplir con la NTC 6116 Industrias alimentarias – Ovoproductos.</li> <li>- Debe contar con Registro Sanitario vigente.</li> <li>- Cumplir con resolución 2674 de 2013</li> <li>- El producto corresponde a huevo entero deshidratado apto para el consumo humano.</li> <li>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable y/o Favorable con requerimientos del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos (con un nivel de cumplimiento mínimo del 75%) emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).</p>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Este debe elaborarse en condiciones higiénicas apropiadas, con huevos frescos, sanos y libres de sustancias contaminantes, materias extrañas u otras sustancias eventualmente nocivas según la NTC 1240.</li> <li>- En el empaque se deben incluir en forma clara y precisa las instrucciones para reconstituir el producto, de forma que el usuario pueda preparar un producto equivalente a consumir un huevo según la clasificación de peso del huevo de gallina, de acuerdo a la minuta patrón.</li> </ul> <p><b>Apariencia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polvo ultrafino y suelto, con olor y sabor característico.</li> <li>- Color amarillo claro.</li> </ul>
<b>Empaque y rotulado</b>	<p><b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, metálicos, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</li> <li>- 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.</li> <li>- Deberá cumplir con la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</li> <li>- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</li> </ul> <p><b>SECUNDARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuando sea requerido, de acuerdo con el servicio a abastecer, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</li> </ul>
<b>Conservación y almacenamiento</b>	- 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.
<b>Transporte</b>	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
<b>Vida útil</b>	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.
<b>Presentación</b>	Presentación comercial de acuerdo con las necesidades del respectivo servicio.

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 15 de 22

## FICHA TÉCNICA: LENTEJA

Nombre Comercial	LENTEJA
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe corresponder a Lenteja tipo 1, grado 1.</li> <li>- Las leguminosas secas empacadas no requieren ningún tipo de autorización sanitaria (Registro, permiso o notificación).</li> <li>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable y/o Favorable con requerimientos del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos (con un nivel de cumplimiento mínimo del 75%) emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.</li> <li>- 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.</li> </ul>
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lenteja seca y limpia.</li> <li>- Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens succulenta</i>, <i>Moench</i>.</li> <li>- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.</li> <li>- 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").</li> <li>- Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas.</li> <li>- No debe presentar signos de infestación o infecciones.</li> <li>- La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.</li> <li>- Humedad máxima 13%.</li> </ul>
Empaque y Rotulado	<p><b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polietileno de baja densidad calibre 1.5.</li> <li>- El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</li> <li>- 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.</li> <li>- El empaque no requiere contener información nutricional, pero, en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</li> <li>- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible</li> </ul> <p><b>SECUNDARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando se requiera llevar a cabo estas operaciones.</li> </ul>
Conservación y almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.</li> </ul>

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 16 de 22

<b>Nombre Comercial</b>	<b>LENTEJA</b>
<b>Transporte</b>	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
<b>Vida útil</b>	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.
<b>Presentación</b>	Según presentación comercial de acuerdo con las necesidades del respectivo servicio.

PÚBLICA

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 17 de 22

## FICHA TÉCNICA MANÍ SECO SIN CUTÍCULA

Nombre Comercial	MANI SECO SIN CUTICULA
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con resolución 2674 de 2013.</li> <li>- El producto debe contar con Notificación Sanitaria expedida por el INVIMA.</li> <li>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable y/o Favorable con requerimientos del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos (con un nivel de cumplimiento mínimo del 75%) emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).</p>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maní: grano seco procedente de cualquier variedad de la especie <i>aloaginoso Arachis typogea</i>, que una vez retirada la cáscara o pericarpio, no conserva la cutícula de color castaño rojizo.</li> <li>- El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y deberá estar exento de ranciedad, de sabores y olores anormales.</li> <li>- No presentar infestación por insectos y ácaros vivos o muertos ni fragmentos de estos.</li> <li>- Color: Amarillo pálido, característico, uniforme, sin manchas.</li> <li>- Forma: oblonga.</li> <li>- Olores y sabores: característicos, suave.</li> <li>- Aspecto: uniforme, firme, sin perforaciones, roturas, ni grietas.</li> </ul>
<b>Empaque y Rotulado</b>	<p><b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polietileno de baja densidad calibre 1.5.</li> <li>- El producto debe estar empacado en polietileno que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</li> <li>- 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.</li> <li>- El empaque no requiere contener información nutricional pero, en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</li> <li>- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible</li> </ul> <p><b>SECUNDARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando se requiera llevar a cabo estas operaciones.</li> </ul>
<b>Conservación y almacenamiento</b>	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.

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 18 de 22

<b>Nombre Comercial</b>	<b>MANI SECO SIN CUTICULA</b>
<b>Transporte</b>	El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
<b>Vida útil</b>	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.
<b>Presentación</b>	Presentación comercial, de acuerdo con los requerimientos del servicio a atender.

PÚBLICA

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 19 de 22

## FICHA TÉCNICA: SARDINAS EN CONSERVA EN ACEITE VEGETAL

Nombre Comercial	SARDINAS EN CONSERVA EN ACEITE VEGETAL																			
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de pesca.</li> <li>- Debe contar con Registro Sanitario vigente.</li> <li>- El producto debe ser estéril de acuerdo con la técnica analítica para determinar la esterilidad comercial del producto descrita en el Manual de Procedimientos y Técnicas Analíticas Microbiológicas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.</li> <li>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos (con un nivel de cumplimiento mínimo del 75%) emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).</p>																			
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de la pesca, constituido por la carne de las especies establecidas en la Resolución 337 de 2006, envasadas en medio líquido de cobertura consistente en aceite vegetal comestible, envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto.</li> <li>- Las latas deben estar exentas de óxido, abombamientos y deformidades en la misma, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.</li> <li>- El producto debe estar exento de cualquier material externo que constituya un peligro para la salud.</li> <li>- El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM).</li> <li>- Textura firme y huesos suaves.</li> <li>- La relación entre el peso de las sardinas contenidas en el recipiente, previa esterilización y el peso neto, expresado en gramos debe ser del 70%.</li> </ul>																			
<b>Requisitos Específicos</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #d3d3d3;">Características fisicoquímicas:</th> </tr> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">REQUISITO</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">LÍMITES</th> </tr> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;"></th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Resolución 337 de 2006</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100 g, base humedad, máx</td> <td style="text-align: center;">50</td> </tr> <tr> <td>Cloruros como cloruro de sodio, %m/m, máx</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>Gás sulfhídrico como H<sub>2</sub>S</td> <td style="text-align: center;">Negativo</td> </tr> <tr> <td>Histamina, mg/Kg</td> <td style="text-align: center;">50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución 337 de 2006</p> <p><b>Límites máximos de metales pesados:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Requisito</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Límite(mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Características fisicoquímicas:		REQUISITO	LÍMITES		Resolución 337 de 2006	Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100 g, base humedad, máx	50	Cloruros como cloruro de sodio, %m/m, máx	3	Gás sulfhídrico como H <sub>2</sub> S	Negativo	Histamina, mg/Kg	50	Requisito	Límite(mg/kg)		
Características fisicoquímicas:																				
REQUISITO	LÍMITES																			
	Resolución 337 de 2006																			
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100 g, base humedad, máx	50																			
Cloruros como cloruro de sodio, %m/m, máx	3																			
Gás sulfhídrico como H <sub>2</sub> S	Negativo																			
Histamina, mg/Kg	50																			
Requisito	Límite(mg/kg)																			

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 20 de 22

Nombre Comercial	SARDINAS EN CONSERVA EN ACEITE VEGETAL		
		<b>Resolución 337 de 2006</b>	
	Estaño como Sn	200	
	Plomo como Pb	0.4	
	Mercurio como Hg	0.5	
	Cadmio como Cd	0,1	
	Fuente: Resolución 337 de 2006		
	<b>Características microbiológicas:</b> Esterilidad comercial.		
<b>Empaque y rotulado</b>	<b>PRIMARIO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El envase debe cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 (si aplica esta última) de 2012 (si aplica esta última), por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, metálicos, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</li> <li>- No debe presentar deformaciones y otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto.</li> <li>- Incluir la información de rotulado establecida en la Resolución No. 337 de 2006.</li> <li>- 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.</li> <li>- En caso de que el etiquetado declare el contenido nutricional o características nutricionales o de salud, deberá cumplir con la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</li> <li>- En caso de contener grasas trans o saturadas, deberá cumplir con la Resolución 2508 de 2012.</li> <li>- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</li> </ul> <b>SECUNDARIO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando se requiera llevar a cabo estas operaciones.</li> </ul>		
<b>Conservación y almacenamiento</b>	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.		
<b>Transporte</b>	El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.		
<b>Vida útil</b>	Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. Consumir inmediatamente después de abrir la lata.		
<b>Presentación</b>	Presentación comercial de acuerdo con lo requerido por el servicio al que se destine el producto.		

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

	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS</b>	A28.G6.PP	18/08/2023
	<b>GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS</b>	Versión 4	Página 21 de 22

## FICHA TÉCNICA: SARDINA EN CONSERVA EN SALSA DE TOMATE

Nombre Comercial	SARDINA EN CONSERVA EN SALSA DE TOMATE											
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de pesca.</li> <li>- Debe contar con Registro Sanitario vigente.</li> <li>- El producto debe ser estéril de acuerdo con la técnica analítica para determinar la esterilidad comercial del producto descrita en el Manual de Procedimientos y Técnicas Analíticas Microbiológicas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.</li> <li>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable y/o Favorable con requerimientos (con un nivel de cumplimiento mínimo del 75%) emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).</p>											
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de la pesca, constituido por la carne de las especies establecidas en la Resolución 337 de 2006, envasadas en medio líquido de cobertura consistente en salsa de tomates, envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto.</li> <li>- Las latas deben estar exentas de óxido, abombamientos y deformidades en la misma, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.</li> <li>- El producto debe estar exento de cualquier material externo que constituya un peligro para la salud.</li> <li>- El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM).</li> <li>- Textura firme y huesos suaves.</li> <li>- La relación entre el peso de las sardinas contenidas en el recipiente, previa esterilización y el peso neto, expresado en gramos debe ser del 65%.</li> </ul>											
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Características fisicoquímicas:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">LÍMITES Resolución 337 de 2006</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100 g, base humedad, máx</td> <td style="text-align: center;">50</td> </tr> <tr> <td>Cloruros como cloruro de sodio, %m/m, máx</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>Gás sulfhídrico como H<sub>2</sub>S</td> <td style="text-align: center;">Negativo</td> </tr> <tr> <td>Histamina, mg/Kg</td> <td style="text-align: center;">50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución 337 de 2006</p>		REQUISITO	LÍMITES Resolución 337 de 2006	Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100 g, base humedad, máx	50	Cloruros como cloruro de sodio, %m/m, máx	3	Gás sulfhídrico como H <sub>2</sub> S	Negativo	Histamina, mg/Kg	50
REQUISITO	LÍMITES Resolución 337 de 2006											
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100 g, base humedad, máx	50											
Cloruros como cloruro de sodio, %m/m, máx	3											
Gás sulfhídrico como H <sub>2</sub> S	Negativo											
Histamina, mg/Kg	50											

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



**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN  
FICHAS TÉCNICAS**

A28.G6.PP

18/08/2023

**GRUPO CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS  
SECOS Y SEMILLAS**

Versión 4

Página 22 de 22

Nombre Comercial	SARDINA EN CONSERVA EN SALSA DE TOMATE										
	<p><b>Límites máximos de metales pesados:</b></p> <table border="1"><thead><tr><th>Requisito</th><th>Límite(mg/kg) Resolución 337 de 2006</th></tr></thead><tbody><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></tbody></table> <p>Fuente: Resolución 337 de 2006</p> <p><b>Características microbiológicas:</b> Esterilidad comercial.</p>	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
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										
<b>Empaque y rotulado</b>	<p><b>PRIMARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- El envase debe cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 (si aplica esta última) de 2012 (si aplica esta última), por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, metálicos, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</li><li>- No debe presentar deformaciones y otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto.</li><li>- Incluir la información de rotulado establecida en la Resolución No. 337 de 2006.</li><li>- 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.</li><li>- En caso de que el etiquetado declare el contenido nutricional o características nutricionales o de salud, deberá cumplir con la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigencia.</li><li>- En caso de contener grasas trans o saturadas, deberá cumplir con la Resolución 2508 de 2012.</li><li>- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.</li></ul> <p><b>SECUNDARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando se requiera llevar a cabo estas operaciones.</li></ul>										
<b>Conservación y almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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 adicione.</li></ul>										
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicione.</li></ul>										
<b>Vida útil</b>	Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. Consumir inmediatamente después de abrir la lata.										
<b>Presentación</b>	Presentación comercial de acuerdo con lo requerido por el servicio al que se destine el producto.										

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