



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

A30.G6.PP

16/12/2021

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES

Versión 3

Página 1 de 19

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO AZÚCARES

CONTENIDO

FICHA TÉCNICA: AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO	2
FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA SIN AZÚCAR.....	4
FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS.....	6
FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO SIN AZÚCAR	7
FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO CON AZÚCAR	10
FICHA TÉCNICA: MEZCLA DE CACAO Y AZÚCAR CON CEREALES O PSEUDOCEREALES – DERIVADO DEL CACAO TIPO CHOCOLATE.....	12
FICHA TÉCNICA: PANELA EN BLOQUE.....	14
FICHA TÉCNICA: PANELA EN POLVO NATURAL.....	16
FICHA TÉCNICA: MIEL DE ABEJAS.....	18

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY
1581 DE 2012.



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A30.G6.PP

16/12/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

Versión 3

Página 2 de 19

FICHA TÉCNICA: AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO

Nombre comercial	AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO																																														
Calidad	<p>- El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA.</p> <p>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable 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.</p> <p>- 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.</p> <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>																																														
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - 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 deficiente. - El contenido de metales pesados en el azúcar blanco no debe ser superior, al indicado en el Codex Alimentarius. 																																														
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Límite</th> </tr> </thead> <tbody> <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>250</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente NTC 611 de 2018</p> <p>Características microbiológicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/10g</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales, UFC/10g</td> <td>5</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos, UFC/10g</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras, UFC/10g</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli, /10 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente NTC 611 de 2018</p> <p>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</p>	Requisitos	Límite	Polarización en grados sacarimétricos, a 20 °C, min.	99,4	Cenizas, % m/m, máx.	0,15	Humedad, % m/m, máx.		Granulado	0,07	Moldeado	0,06	Color a 420 nm, UI, max	400	Turbiedad a 420 nm, UI, máx.	250	Requisitos	n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/10g	5	3	20	60	Recuento de coliformes totales, UFC/10g	5	3	<10	10	Recuento de mohos, UFC/10g	5	3	10	40	Recuento de levaduras, UFC/10g	5	3	10	40	Recuento de Escherichia coli, /10 g	5	0	<10	-
Requisitos	Límite																																														
Polarización en grados sacarimétricos, a 20 °C, min.	99,4																																														
Cenizas, % m/m, máx.	0,15																																														
Humedad, % m/m, máx.																																															
Granulado	0,07																																														
Moldeado	0,06																																														
Color a 420 nm, UI, max	400																																														
Turbiedad a 420 nm, UI, máx.	250																																														
Requisitos	n	c	m	M																																											
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/10g	5	3	20	60																																											
Recuento de coliformes totales, UFC/10g	5	3	<10	10																																											
Recuento de mohos, UFC/10g	5	3	10	40																																											
Recuento de levaduras, UFC/10g	5	3	10	40																																											
Recuento de Escherichia coli, /10 g	5	0	<10	-																																											
Empaque y Rotulado	PRIMARIO																																														

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A30.G6.PP

16/12/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

Versión 3

Página 3 de 19

Nombre comercial	AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
	<p>- El producto debe estar empacado en polietileno de un calibre acorde con el peso empacado y 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigor. El producto no está obligado a declarar fecha de vencimiento.</p> <p>SECUNDARIO</p> <p>- Cuando sea requerido, el empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p>
Conservación y almacenamiento	- 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
Transporte	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 adicione.
Vida útil	No aplica.
Presentación	Presentación comercial, acorde con los requerimientos del servicio para el cual se destina el producto.

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A30.G6.PP

16/12/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

Versión 3

Página 4 de 19

FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA SIN AZÚCAR

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS																										
<p>Calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la Resolución 1511 de 2011: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expendi, importe o exporte en el territorio nacional. - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable 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. - 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. - 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>Requisitos generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Masa o pasta o licor de cacao que no tiene azúcares adicionados, clasificado como chocolate amargo. - Producto de origen nacional. - El cacao empleado como materia prima en la elaboración del chocolate y productos de chocolate debe estar sano, libre de infestación, estar libre de impurezas y materias extrañas y no debe presentar malos olores ni residuos de contaminantes. - 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. 																										
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Características específicas:</p> <table border="1" data-bbox="586 1224 1287 1425"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">Con azúcares</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extracto seco de cacao (% m/m)</td> <td>99</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%)</td> <td>48.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco magro de cacao (% m/m)</td> <td>44.5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcares totales, (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de humedad, (%)*</td> <td></td> <td>3.0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 40px;">Fuente: Resolución 1511 de 2011 Fuente: * NTC793 de 2008</p> <p>Contaminantes y metales pesados</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes límites máximos:</p> <table border="1" data-bbox="753 1640 1118 1728"> <thead> <tr> <th>CONTAMINANTE</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo</td> <td>2 mg/kg (ppm)</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas</td> <td>20 mg/kg (ppm)</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 40px;">Fuente: Resolución 1511 de 2011 Fuente: *NTC793 de 2008</p> <p>El producto debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</p>	REQUISITO	Con azúcares		Mínimo	Máximo	Extracto seco de cacao (% m/m)	99		Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%)	48.0	-	Extracto seco magro de cacao (% m/m)	44.5		Contenido de azúcares totales, (%)	-	-	Contenido de humedad, (%)*		3.0	CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO	Plomo	2 mg/kg (ppm)	Aflatoxinas	20 mg/kg (ppm)
REQUISITO	Con azúcares																										
	Mínimo	Máximo																									
Extracto seco de cacao (% m/m)	99																										
Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%)	48.0	-																									
Extracto seco magro de cacao (% m/m)	44.5																										
Contenido de azúcares totales, (%)	-	-																									
Contenido de humedad, (%)*		3.0																									
CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO																										
Plomo	2 mg/kg (ppm)																										
Aflatoxinas	20 mg/kg (ppm)																										

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



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES

A30.G6.PP

16/12/2021

Versión 3

Página 5 de 19

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS										
	<p>Características microbiológicas</p> <table border="1"><thead><tr><th>REQUISITOS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Detección de Salmonella /50g</td><td>5</td><td>0</td><td>--</td><td>0</td></tr></tbody></table> <p>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.</p>	REQUISITOS	n	m	M	c	Detección de Salmonella /50g	5	0	--	0
REQUISITOS	n	m	M	c							
Detección de Salmonella /50g	5	0	--	0							
Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- El empaque de chocolate debe cumplir con el etiquetado exigido en el Artículo 15 de la Resolución 1511 de 2011.- El producto debe estar empacado en material que cumpla con las Resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 o 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos o celulósicos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- 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.- 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 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigor.- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuando sea requerido, el empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución										
Conservación y almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">- 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.										
Transporte	<ul style="list-style-type: none">- 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 adicione.										
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	Presentación comercial de acuerdo con lo requerido por el servicio para el cual se destina.										

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

A30.G6.PP

16/12/2021

Versión 3

Página 6 de 19

FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS																										
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- Cumplir con la Resolución 1511 de 2011: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expendan, importe o exporte en el territorio nacional.- El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA.- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable 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.- 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.- 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.																										
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Masa o pasta o licor de cacao mezclado con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos.- Producto de origen nacional- El cacao empleado como materia prima en la elaboración del chocolate y productos de chocolate debe estar sano, libre de infestación, estar libre de impurezas y materias extrañas y no debe presentar malos olores ni residuos de contaminantes.- 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 pseudo cereales.- No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao																										
Requisitos Específicos	<p>Características específicas:</p> <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">Con azúcares</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Total, de extracto seco de cacao (%)</td><td>20.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Manteca de cacao (% m/m)</td><td>11.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Extracto seco magro de cacao (% m/m)</td><td>9.0</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></tbody></table> <p>Fuente: Resolución 1511 de 2011 Fuente: *NTC793</p> <p>Contaminantes y metales pesados</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes límites máximos:</p> <table border="1"><thead><tr><th>CONTAMINANTE</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Plomo</td><td>2 mg/kg (ppm)</td></tr><tr><td>Aflatoxinas</td><td>20 mg/kg (ppm)</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: Resolución 1511 de 2011 Fuente: *NTC793 de 2008</p> <p>El producto debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</p>	REQUISITO	Con azúcares		Mínimo	Máximo	Total, de extracto seco de cacao (%)	20.0	-	Manteca de cacao (% m/m)	11.0	-	Extracto seco magro de cacao (% m/m)	9.0	-	Contenido de azúcares totales, (%)	-	71	Contenido de humedad, (%)*	-	3.0	CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO	Plomo	2 mg/kg (ppm)	Aflatoxinas	20 mg/kg (ppm)
REQUISITO	Con azúcares																										
	Mínimo	Máximo																									
Total, de extracto seco de cacao (%)	20.0	-																									
Manteca de cacao (% m/m)	11.0	-																									
Extracto seco magro de cacao (% m/m)	9.0	-																									
Contenido de azúcares totales, (%)	-	71																									
Contenido de humedad, (%)*	-	3.0																									
CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO																										
Plomo	2 mg/kg (ppm)																										
Aflatoxinas	20 mg/kg (ppm)																										

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A30.G6.PP

16/12/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

Versión 3

Página 7 de 19

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS										
	<p>Características microbiológicas</p> <table border="1"><thead><tr><th>REQUISITOS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Detección de Salmonella /50g</td><td>5</td><td>0</td><td>--</td><td>0</td></tr></tbody></table> <p>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.</p>	REQUISITOS	n	m	M	c	Detección de Salmonella /50g	5	0	--	0
REQUISITOS	n	m	M	c							
Detección de Salmonella /50g	5	0	--	0							
Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- El empaque de chocolate debe cumplir con el etiquetado exigido en el Artículo 15 de la Resolución 1511 de 2011.- El producto debe estar empacado en material que cumpla con las Resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 o 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos o celulósicos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- 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.- 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 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigor.- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuando sea requerido, el empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución										
Conservación y almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">- 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										
Transporte	<ul style="list-style-type: none">- 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 adicione.										
Vida útil	<p>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.</p>										
Presentación	<p>Presentación comercial acorde con lo requerido para el servicio al que se destina el producto.</p>										

FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO SIN AZÚCAR

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



BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO AZÚCARES

A30.G6.PP

16/12/2021

Versión 3

Página 8 de 19

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO SIN AZÚCAR																																															
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con NTC 3619 de 2012: Chocolate de Mesa instantáneo. - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable 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. - 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. - 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). 																																															
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto en polvo o granulado, preparado a partir del cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con 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 materia objetables o extrañas. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. 																																															
Requisitos Específicos	<p>Características específicas:</p> <table border="1" data-bbox="673 1035 1200 1207"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">Con azúcares</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td></td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Contenido de grasa de cacao (%)</td> <td>48.0</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>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: NTC 3619 de 2012</p> <p>Características microbiológicas</p> <table border="1" data-bbox="456 1331 1416 1520"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC /g</td> <td>5</td> <td>10 000</td> <td>15 000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes Totales, UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>20</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E Coli UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p>	REQUISITO	Con azúcares		Mínimo	Máximo	Humedad (%)		4	Contenido de grasa de cacao (%)	48.0		Tiempo de instantaneidad (segundos)		30	Contenido de azúcar (%)	-	-	REQUISITOS	n	m	M	c	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC /g	5	10 000	15 000	2	Recuento de Coliformes Totales, UFC/g	5	<10	20	2	Recuento de E Coli UFC/g	5	<10	--	0	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	5	100	200	2	Detección de Salmonella /25g	5	0	--	0
REQUISITO	Con azúcares																																															
	Mínimo	Máximo																																														
Humedad (%)		4																																														
Contenido de grasa de cacao (%)	48.0																																															
Tiempo de instantaneidad (segundos)		30																																														
Contenido de azúcar (%)	-	-																																														
REQUISITOS	n	m	M	c																																												
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC /g	5	10 000	15 000	2																																												
Recuento de Coliformes Totales, UFC/g	5	<10	20	2																																												
Recuento de E Coli UFC/g	5	<10	--	0																																												
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	5	100	200	2																																												
Detección de Salmonella /25g	5	0	--	0																																												
Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto se debe empaçar 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 empaçado 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. 																																															

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



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

A30.G6.PP

16/12/2021

Versión 3

Página 9 de 19

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO SIN AZÚCAR
	- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. 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 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, 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.
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	El operador deberá garantizar la presentación comercial requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY
1581 DE 2012.



BIENESTAR
FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES

A30.G6.PP

16/12/2021

Versión 3

Página 10 de
19

FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO CON AZÚCAR

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO CON AZÚCAR																																															
Calidad	<p>Cumplir con NTC 3619: Chocolate de Mesa instantáneo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable 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. - 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. - 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). 																																															
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - 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 azúcares 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. 																																															
Requisitos Específicos	<p>Características específicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">Con azúcares</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> <p>Fuente: NTC 3619 de 2012</p> <p>Características microbiológicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC /g</td> <td>5</td> <td>10 000</td> <td>15 000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales, UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>20</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli, UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: NTC 3619 de 2012</p> <p>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.</p>	REQUISITO	Con azúcares		Mínimo	Máximo	Humedad (%)		4	Contenido de grasa de cacao (%)	14.4		Tiempo de instantaneidad (segundos)		30	Contenido de azúcar (%)		71	REQUISITOS	n	m	M	c	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC /g	5	10 000	15 000	2	NMP Coliformes Totales, UFC/g	5	<10	20	2	Recuento de E. Coli, UFC/g	5	<10	--	0	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	5	100	200	2	Detección de Salmonella /25g	5	0	--	0
REQUISITO	Con azúcares																																															
	Mínimo	Máximo																																														
Humedad (%)		4																																														
Contenido de grasa de cacao (%)	14.4																																															
Tiempo de instantaneidad (segundos)		30																																														
Contenido de azúcar (%)		71																																														
REQUISITOS	n	m	M	c																																												
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC /g	5	10 000	15 000	2																																												
NMP Coliformes Totales, UFC/g	5	<10	20	2																																												
Recuento de E. Coli, UFC/g	5	<10	--	0																																												
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	5	100	200	2																																												
Detección de Salmonella /25g	5	0	--	0																																												

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A30.G6.PP

16/12/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

Versión 3

Página 11 de
19

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO CON AZÚCAR
Empaque y Rotulado	PRIMARIO: <ul style="list-style-type: none">- El producto se debe empaçar 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 empaçado 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 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 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, 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.
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	El operador deberá garantizar la presentación comercial 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!



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES

A30.G6.PP

16/12/2021

Versión 3

Página 12 de
19

FICHA TÉCNICA: MEZCLA DE CACAO Y AZÚCAR CON CEREALES O PSEUDOCEREALES – DERIVADO DEL CACAO TIPO CHOCOLATE

Nombre Comercial	MEZCLA DE CACAO Y AZÚCAR CON CEREALES O PSEUDOCEREALES
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- El producto debe contar con la autorización sanitaria de comercialización correspondiente, expedida por el INVIMA, de acuerdo con la Resolución 719 de 2015 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable 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.- Se debe dar cumplimiento a lo establecido en: Resolución 2906 de 2007 Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. Resolución 4506 de 2013 Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones Par efectos de esta ficha técnica se adopta la Resolución 1511 de 2011 “<i>Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expendi, importe o exporte en el territorio nacional</i>”, considerando la naturaleza del alimento.- 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.- 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)
Requisitos Generales	<ul style="list-style-type: none">- Producto de origen nacional.- <u>Producto en polvo o granulado</u>: Preparado a partir del cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado con una cantidad variable de azúcares y aditivos o ingredientes alimentarios permitidos por la autoridad competente.- El cacao empleado como materia prima en la elaboración del chocolate y productos de chocolate debe estar sano, libre de infestación, estar libre de impurezas y materias extrañas y no debe presentar malos olores ni residuos de contaminantes.- No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao.- Se debe remitir el análisis de contenido nutricional que debe coincidir con lo reportado en el rotulado de acuerdo con la normatividad vigente.

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



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

A30.G6.PP

16/12/2021

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES

Versión 3

Página 13 de
19

Requisitos específicos	Características fisicoquímicas <table border="1"><thead><tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Total de extracto seco de cacao %</td><td>≥ 20</td><td>-</td></tr><tr><td>Manteca de cacao %</td><td>≥ 11</td><td>-</td></tr><tr><td>Extracto seco Magro de cacao %</td><td>≥ 9</td><td>-</td></tr><tr><td>Azúcares %</td><td>-</td><td>55</td></tr></tbody></table> <p>Adoptado de la Resolución 1511 de 2011</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Total de extracto seco de cacao %	≥ 20	-	Manteca de cacao %	≥ 11	-	Extracto seco Magro de cacao %	≥ 9	-	Azúcares %	-	55
	Requisito	Mínimo	Máximo													
	Total de extracto seco de cacao %	≥ 20	-													
	Manteca de cacao %	≥ 11	-													
Extracto seco Magro de cacao %	≥ 9	-														
Azúcares %	-	55														
Contaminantes y metales pesados <table border="1"><thead><tr><th>Contaminante</th><th>Límite máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Plomo</td><td>2 mg/Kg</td></tr><tr><td>Aflatoxinas</td><td>20 mg/Kg</td></tr></tbody></table> <p>Adoptado de la Resolución 1511 de 2011</p>	Contaminante	Límite máximo	Plomo	2 mg/Kg	Aflatoxinas	20 mg/Kg										
Contaminante	Límite máximo															
Plomo	2 mg/Kg															
Aflatoxinas	20 mg/Kg															
Características microbiológicas <table border="1"><thead><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Detección de Salmonella /50 g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></tbody></table> <p>Adoptado de la Resolución 1511 de 2011</p>	Requisitos	n	m	M	c	Detección de Salmonella /50 g	5	0	0	0						
Requisitos	n	m	M	c												
Detección de Salmonella /50 g	5	0	0	0												
Aditivos <p>Se adopta lo descrito en la Resolución 1511 de 2011 específicamente en lo mencionado en la Tabla 6 para "<i>Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate</i>"</p>																
Empaque y Rotulado	PRIMARIO: <ul style="list-style-type: none">- El empaque de chocolate debe cumplir con el etiquetado exigido en el Artículo 15 de la Resolución 1511 de 2011.- El producto debe estar empaquetado en material que cumpla con las Resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 o 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos o celulósicos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- 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.- 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 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigor.- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. SECUNDARIO: <ul style="list-style-type: none">- Cuando sea requerido, el empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.															
Conservación y almacenamiento	- 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, 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.															
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	- Presentación comercial acorde con lo requerido para el servicio al que se destina el producto.															

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A30.G6.PP

16/12/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

Versión 3

Página 14 de
19

FICHA TÉCNICA: PANELA EN BLOQUE

Nombre comercial	PANELA EN BLOQUE																														
Calidad	<p>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, modificada por las Resoluciones 3462 de 2008 y 4121 de 2011.</p> <ul style="list-style-type: none">- La panela en bloque, sin ningún saborizante, no requiere de ninguna autorización de comercialización (Registro, Permiso o Notificación sanitaria).- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable 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.- 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																														
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- 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.- La presente ficha técnica se refiere a panela en bloque sabor natural. No es aplicable a productos saborizados o aromatizados natural o artificialmente- El producto no debe estar desportillado, ni partido, debe tener textura y forma características.- Libre de olores, sabores extraños, color 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. <p>En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 fisicoquímicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.																														
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas</p> <table border="1"><thead><tr><th>REQUISITOS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td><td>5.5%</td><td>-</td></tr><tr><td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td><td>-</td><td>83%</td></tr><tr><td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td><td>0.2%</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas, en %</td><td>0.8%</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>9.0%</td></tr><tr><td>Plomo expresado con Pb en mg/kg</td><td>-</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>-</td><td>0.1</td></tr><tr><td>SO₂</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr><tr><td>Colorantes</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: Resolución 779 de 2006</p>	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	SO ₂	NEGATIVO		Colorantes	NEGATIVO	
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																													
SO ₂	NEGATIVO																														
Colorantes	NEGATIVO																														

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A30.G6.PP

16/12/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

Versión 3

Página **15** de
19

Nombre comercial	PANELA EN BLOQUE										
	<p>Características microbiológicas</p> <table border="1"><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de hongos y levaduras</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr></tbody></table> <p>n = Número de muestras que se van a examinar. m = parámetro normal. M = valor máximo permitido. c = Número de muestras aceptadas con M.</p>	REQUISITO	n	m	M	c	Recuento de hongos y levaduras	5	50	150	2
REQUISITO	n	m	M	c							
Recuento de hongos y levaduras	5	50	150	2							
Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- El producto debe estar empacado en polietileno de un calibre acorde con el peso empacado y 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. <p>ROTULADO:</p> <ul style="list-style-type: none">- El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social, modificada por la Resolución 4121 de 2011.- 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 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.- La panela no está obligada a declarar fecha de vencimiento, sin embargo, si la declara se debe dar cumplimiento a la misma. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuando sea requerido, el empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.										
Conservación y almacenamiento	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, 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										
Vida útil	No aplica										
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con el servicio al cual esté destinado el producto. La panela puede ser cuadrada o redonda.										

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

A30.G6.PP

16/12/2021

Versión 3

Página **16** de
19

FICHA TÉCNICA: PANELA EN POLVO NATURAL

Nombre comercial	PANELA EN POLVO NATURAL																														
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- 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, modificada por las Resoluciones 3462 de 2008 y 4121 de 2011.- La panela en polvo sin ningún saborizante no requiere de ninguna autorización de comercialización (Registro, Permiso o Notificación sanitaria).- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable 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.- 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.																														
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Producto en polvo 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.- La presente ficha técnica se refiere a panela en polvo sabor natural. No es aplicable a productos saborizados o aromatizados natural o artificialmente.- Libre de olores, sabores extraños, color verde, ablandamiento excesivo.- Textura característica.- Elaborarse en establecimientos que cumplan con requisitos higiénicos de fabricación.- No puede estar fermentada.- No puede presentar ataques de hongos o insectos. <p><u>En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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 fisicoquímicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.																														
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas</p> <table border="1"><thead><tr><th>REQUISITOS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td><td>5.5%</td><td>-</td></tr><tr><td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td><td>-</td><td>90%</td></tr><tr><td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td><td>0.2%</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas, en %</td><td>1.0%</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>5.0%</td></tr><tr><td>Plomo expresado con Pb en mg/kg</td><td>-</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>-</td><td>0.1</td></tr><tr><td>SO2</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr><tr><td>Colorantes</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: Resolución 779 de 2006</p>	REQUISITOS	Mínimo	Máximo	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	90%	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-	Cenizas, en %	1.0%	-	Humedad, en %	-	5.0%	Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2	Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1	SO2	NEGATIVO		Colorantes	NEGATIVO	
REQUISITOS	Mínimo	Máximo																													
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-																													
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	90%																													
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-																													
Cenizas, en %	1.0%	-																													
Humedad, en %	-	5.0%																													
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2																													
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1																													
SO2	NEGATIVO																														
Colorantes	NEGATIVO																														

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A30.G6.PP

16/12/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

Versión 3

Página 17 de
19

Nombre comercial	PANELA EN POLVO NATURAL										
	<p>Características microbiológicas</p> <table border="1"><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de hongos y levaduras</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr></tbody></table> <p>n = Número de muestras que se van a examinar. m = parámetro normal. M = valor máximo permitido. c = Número de muestras aceptadas con M.</p>	REQUISITO	n	m	M	c	Recuento de hongos y levaduras	5	50	150	2
REQUISITO	n	m	M	c							
Recuento de hongos y levaduras	5	50	150	2							
Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- El producto debe estar empacado en polietileno de un calibre acorde con el peso empacado y 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. <p>ROTULADO:</p> <ul style="list-style-type: none">- El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social modificada por la Resolución 4121 de 2011.- 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 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigor.- La panela no está obligada a declarar fecha de vencimiento, sin embargo, si la declara se debe dar cumplimiento a la misma. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuando sea requerido, el empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución										
Conservación y almacenamiento	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.										
Transporte	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 adicione.										
Vida útil	No aplica										
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con el servicio al cual esté destinado el producto										

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A30.G6.PP

16/12/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

Versión 3

Página 18 de 19

FICHA TÉCNICA: MIEL DE ABEJAS

Nombre comercial	MIEL DE ABJEAS																														
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la NTC 1273 de 2007 para Miel de Abejas. - La miel de abejas natural no requiere autorización de comercialización (Registro, Permiso o Notificación sanitaria). - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable 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. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque, establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. 																														
Requisitos generales	<p>Sustancia natural azucarada producida por abejas obreras de diferentes especies, a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o excreciones de insectos chupadores sobre partes vivas, recolectadas por las abejas, transformada por combinación con sustancias específicas propias de las abejas depositada, deshidratada, almacenada y colocada dentro de las celdillas del panal para su madurez</p> <ul style="list-style-type: none"> - La miel de abejas se compone esencialmente de diferentes azúcares, con predominancia de fructosa y glucosa que debe ser levógira, así como de otras sustancias por ejemplo ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas o provenientes del proceso natural de la producción de la miel. - El producto no deberá presentar ningún sabor, aroma o elemento contaminante que cambie las características del producto, durante su obtención, beneficio, almacenamiento o comercialización. - La presente ficha técnica se refiere exclusivamente a miel de abejas en estado líquido - El producto no debe presentar indicios de fermentación o efervescencia. - Producto 100% natural libre de cualquier tipo de aditivos. <p>En la elaboración de la miel de abejas se prohíbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Llevar a cabo procesos de calentamiento que menoscaben la composición esencial o desmejores la calidad del producto. - Adicionar ingredientes, aditivos para alimentos, u otras adiciones diferentes a miel de abejas. - Utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel. - Mezclar miel de abeja producida por diferentes especies de abejas. - Retirar el polen de la miel o cualquiera de sus componentes específicos. - Cualquier otra sustancia química que altere sus cara 																														
Requisitos Específicos	<p>Características microbiológicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli, UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de hongos y levaduras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>n = Número de muestras por examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M < = léase menor de...</p>	REQUISITO	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g	5	100	300	3	Recuento de coliformes en placa, UFC/g	5	<10	10	1	Recuento de E. coli, UFC/g	5	<10	-	0	Detección de Salmonella/25g	5	Ausencia	-	0	Recuento de hongos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2
REQUISITO	n	m	M	c																											
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g	5	100	300	3																											
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	5	<10	10	1																											
Recuento de E. coli, UFC/g	5	<10	-	0																											
Detección de Salmonella/25g	5	Ausencia	-	0																											
Recuento de hongos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2																											

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



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO AZÚCARES**

A30.G6.PP

16/12/2021

Versión 3

Página **19** de
19

Nombre comercial	MIEL DE ABJEAS																											
	Características fisicoquímicas <table border="1"><thead><tr><th>Requisitos</th><th>Valor Mínimo</th><th>Valor Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Contenido de sólidos insolubles en agua, % fracción de masa</td><td>—</td><td>0,1 miel diferente a la prensada 0,5 miel prensada</td></tr><tr><td>Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido, % fracción de masa</td><td>60,0 miel floral 45,0 miel de mielada</td><td></td></tr><tr><td>Contenido de humedad, % fracción de masa</td><td>—</td><td>20.0</td></tr><tr><td>Contenido aparente de sacarosa, % fracción de masa, contenido de sacarosa</td><td>—</td><td>5.0</td></tr><tr><td>Contenido de sustancias minerales (cenizas), % fracción de masa</td><td>—</td><td>0.6</td></tr><tr><td>Acidez libre, Meq de ácido sobre 1000 g</td><td>—</td><td>50.0</td></tr><tr><td>Actividad de diastasa</td><td>3</td><td></td></tr><tr><td>Contenido de hidroximetilfurfural (HMF) mg/kg</td><td>—</td><td>60</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: NTC1273</p>	Requisitos	Valor Mínimo	Valor Máximo	Contenido de sólidos insolubles en agua, % fracción de masa	—	0,1 miel diferente a la prensada 0,5 miel prensada	Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido, % fracción de masa	60,0 miel floral 45,0 miel de mielada		Contenido de humedad, % fracción de masa	—	20.0	Contenido aparente de sacarosa, % fracción de masa, contenido de sacarosa	—	5.0	Contenido de sustancias minerales (cenizas), % fracción de masa	—	0.6	Acidez libre, Meq de ácido sobre 1000 g	—	50.0	Actividad de diastasa	3		Contenido de hidroximetilfurfural (HMF) mg/kg	—	60
Requisitos	Valor Mínimo	Valor Máximo																										
Contenido de sólidos insolubles en agua, % fracción de masa	—	0,1 miel diferente a la prensada 0,5 miel prensada																										
Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido, % fracción de masa	60,0 miel floral 45,0 miel de mielada																											
Contenido de humedad, % fracción de masa	—	20.0																										
Contenido aparente de sacarosa, % fracción de masa, contenido de sacarosa	—	5.0																										
Contenido de sustancias minerales (cenizas), % fracción de masa	—	0.6																										
Acidez libre, Meq de ácido sobre 1000 g	—	50.0																										
Actividad de diastasa	3																											
Contenido de hidroximetilfurfural (HMF) mg/kg	—	60																										
Empaque y Rotulado	<ul style="list-style-type: none">- El producto debe estar empacado en envases que cumplan con las Resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 y 0835 de 2013, según aplique, 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 y de vidrio o cerámica), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. Cumplir con las Resoluciones No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas y 1057 de 2010 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano.- 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 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigor.- Se debe incluir en el etiquetado la siguiente leyenda "Alimento no recomendado para niños menores de un (1) año".- El producto no requiere declarar fecha de vencimiento																											
Conservación y almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">- El producto debe ser almacenado a temperaturas inferiores o iguales a 20°C.- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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																											
Vida útil	No aplica																											
Presentación	Empaque en presentación comercial con un contenido neto mínimo de acuerdo con las necesidades del servicio.																											

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.