TABLA DE CONTENIDO

FICHA TÉCNICA: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA NATURAL 2
FICHA TÉCNICA: QUESOS FRESCOS 4
FICHA TÉCNICA: YOGURT ENTERO 8
FICHA TÉCNICA: KUMIS ENTERO 11
FICHA TÉCNICA: LECHE EN POLVO ENTERA 13
FICHA TÉCNICA: FÓRMULA LÁCTEA DE INICIO EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES 15
FICHA TÉCNICA: FÓRMULA INFANTIL SIN LACTOSA EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES 18
FICHA TÉCNICA: ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO 21
FICHA TÉCNICA: MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO HUMANO 23
FICHA TÉCNICA: HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 25
FICHA TÉCNICA: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA 27
FICHA TÉCNICA: AVENA EN HOJUELAS 29
FICHA TÉCNICA: PASTAS ALIMENTICIAS 31
FICHA TÉCNICA: PAN PARA CONSUMO EN 24 HORAS 34
FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CASERA PARA CONSUMO INMEDIATO 36
FICHA TÉCNICA: PULPA DE FRUTAS 38
FICHA TÉCNICA: PANELA EN BLOQUE 56
FICHA TÉCNICA: PANELA EN POLVO NATURAL 58
FICHA TÉCNICA: MIEL DE ABEJAS 60
FICHA TÉCNICA: AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO 62
FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS 64
FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA SIN AZÚCAR 66
FICHA TÉCNICA: MEZCLA DE CACAO Y AZÚCAR CON CEREALES O PSEUDOCEREALES – DERIVADO DEL CACAO TIPO CHOCOLATE 68
FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO CON AZÚCAR 70
FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO SIN AZÚCAR 72
FICHA TÉCNICA: AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA PARA CONSUMO HUMANO 77
FICHA TÉCNICA: SAL PARA CONSUMO HUMANO 79

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA NATURAL

Nombre Comercial	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT-LARGA VIDA, ENTERA NATURAL.**
Calidad	− Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. − Esterilidad comercial establecida de acuerdo con la NTC 4433 de 2015. Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. − El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido 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	− **Descripción física**: Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche de vaca cruda o termizada, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico. − Aroma: Característico a leche − Sabor: Característico a leche − Color: Blanco − Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes y de sueros lácteos adicionados. − Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. − Ausencia de sustancias tóxicas. − No se acepta leche recombinada o reconstituida. − Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:**

FISICOQUÍMICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Grasa % m/v	3.0	-
Extracto seco total % m/m	11.20	-
Extracto seco desengrasado % m/m	8.20	-
Peroxidasa	negativo	-
Fosfatasa	negativo	-
Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0295	1.033
Acidez expresada como ácido láctico %m/v	0.13	0.17
Ph	6.50	6.85
índice °C	-0.540	-0.510

	Crioscópico °H | -0.560 | -0.530 Fuente: Decreto 616 de 2006.
Nombre Comercial	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT-LARGA VIDA, ENTERA NATURAL.**
	Características Nutricionales en 100 ml de leche*

NUTRIENTE		APORTE MÍNIMO
Calorías	Kilocalorías	55
Proteína	Gramos	3.0
Grasas	Gramos	3.0
Carbohidratos	Gramos	3.4
Calcio	Miligramos	120

- Decreto 616 de 2006 -Tabla de composición de Alimentos Colombianos – TCAC 2018

Características microbiológicas: Esterilidad comercial.
Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días y realizar la siembra, según la NTC 4433 de 2015, no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C.
Contaminantes:
La leche no debe superar los siguientes límites de contaminantes:

Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melamina	2.5

* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.

Empaque y rotulado

PRIMARIO
- La Leche Entera Natural Larga Vida UAT-UHT debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. De tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser conservada a temperatura ambiente.
- De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado para este debe cumplir las Resoluciones 683, 4143 y 4142 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 y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
- Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 200 cm3/ m2/ d / atm.
- Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm
- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.
- Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

SECUNDARIO
- Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso.

Conservación y almacenamiento

- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución N° 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 N° 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Vida útil	Mínimo 90 días calendario, desde la fecha de envase y por lo menos sesenta (60) días calendario, a partir del momento de la entrega al beneficiario.
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con lo requerido por el servicio en que será utilizado el producto.

FICHA TÉCNICA: QUESOS FRESCOS

Nombre Comercial	**QUESOS FRESCOS**
Calidad	− Cumplir con la resolución 2310 de 1986, modificada por las Resoluciones 1804 y 11961 de 1989, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. − El producto debe tener Registro Sanitario vigente, expedido 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).

PÚBLICA

Requisitos generales	− Producto obtenido por coagulación de leche. de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. − Los quesos deben estar exentos de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en las resoluciones 1804 y 2310. − Debe ser fabricado con leche que cumpla con la Resolución 1382 de 2013, por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal destinados al consumo humano − Debe ser fabricado con leche que cumpla con la Resolución 04506 de 2013, por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones, modificadas por la Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015, − El producto especificado debe ser queso fresco, el cual se define como el producto higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo. − Se aceptan los siguientes tipos de queso fresco: − Cuajada (semigraso y semiblando) − Queso campesino y quesillo (graso, semiblando) − Quesos de pasta hilada (tipo pera), Siete Cueros y quesadillos rellenos (semigraso, semiduro) − Quesos Mozarella o tipo Mozarella (semigraso, semiduro) − Queso Crema (graso, semiduro) − Queso doble crema (semimagro, semiduro) − Queso costeño (graso, semiduro) − Suero costeño (magro, blando) − La designación del queso se hará de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2310 de 1989. -Las siguientes sustancias son permitidas como ingredientes: -Cloruro de sodio, en cantidad máxima del 4%. -Leche, leche en polvo, crema de leche, mantequilla, suero, proteína de leche. -Cultivos lácticos y hongos específicos, -Cuajo u otras enzimas apropiadas de origen animal o vegetal. -Productos cárnicos -Mermeladas o concentrados de frutas -Especias o condimentos. -Colorantes naturales aprobados por la autoridad sanitaria colombiana en cantidad que no supere 600mg /kg. -Agua segura que cumpla con la legislación nacional vigente.

Nombre Comercial	**QUESOS FRESCOS**
	-Como conservante sólo se permite el uso de nitrato de sodio o de potasio en cantidad no superior a 200 mg/kg de leche.

PÚBLICA

Requisitos Específicos

Características fisicoquímicas.

Parámetro	Rico en grasa	Graso	Semigraso	Semidescremado	Descremado
Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo	>45.0 y ≤60.0	>20.0 y ≤45.0	>5.0 y ≤20.0	>0.1 y ≤5.0	≤0.1

Fuente: Resolución 1804 de 1989.

Parámetro	Blando	Semiblando	Semiduro	Duro
Humedad % m/m, máximo	>65 y ≤80	>55 y ≤65	>40 y ≤55	≤40

Fuente: Resolución 1804 de 1989.

Características microbiológicas del queso fresco

Tipo de exámenes	Requisito*	n	m	M	c
De rutina	NMP Coliformes fecales/ g	3	<100	-	0
	Hongos y levaduras/ g	3	100	500	1
Especiales	*Staphylococcus coagulasa* positivos/ g	3	1000	3000	1
	Salmonella/ 25 g	3	0	-	0

Fuente: Resolución 1804 de 1989
n = número de muestras por examinar
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

Contaminantes:
La leche utilizada para la elaboración de quesos frescos no debe superar los siguientes límites de contaminantes:

Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melamina	2.5

Fuente: Resolución 4506 de 2013

Los quesos no deben exceder los límites máximos de plaguicidas, ni los de residuos de drogas o medicamentos veterinarios establecidos en las Resoluciones 2906 de 2007 y 1382 de 2013 respectivamente.

Empaque y rotulado

PRIMARIO
- De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado para este debe cumplir las Resoluciones 683, 4143 de 2012 y 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 y celulósicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
- El empaque debe cumplir con los artículos 108 y sucesivos de la Resolución 2310 de 1986.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

PUBLICA

Nombre Comercial	QUESOS FRESCOS
	− En el rótulo debe incluirse la siguiente leyenda “Debe mantenerse en refrigeración” − 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 y con la Resolución 2310 de 1986 modificada por la Resolución 1804 de 1989. − 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. − Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. **SECUNDARIO** − Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso.
Conservación, almacenamiento y transporte	− Vehículo refrigerado que mantenga la cadena de frío durante el transporte, con evidencia del registro de temperaturas durante el transporte del alimento. − 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	− Para queso fresco en empaque natural, 4 días en refrigeración a 4°C − Para queso fresco presentado en empaques herméticos refrigerados: 18 días − Para queso fresco, empacado al vacío, refrigerado: 30 días − Bajo las condiciones de refrigeración sin perder la cadena de frío en los sitios de almacenamiento. Para sitios de entrega distantes la fecha de vencimiento no puede ser inferior a 10 días.
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con los requerimientos del servicio al que se destine el producto.

PUBLICA

FICHA TÉCNICA: YOGURT ENTERO

Nombre Comercial	YOGURT ENTERO
Calidad	− Cumplir con la resolución 2310 de 1986, modificada por las Resoluciones 1804 y 11961 de 1989, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados Lácteos. − El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido 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	− Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus termophilus*. los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. − Se exige yogurt entero saborizado o no y con o sin azúcar adicionado. − El producto lácteo debe presentar color y olor acordes con el sabor declarado, aroma lácteo, consistencia semilíquida y cremosa. − Exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas o a las frutas, los aromatizantes y colorantes declarados. − El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. − Colorantes: Se permite la adición de colorantes naturales, autorizados por el Ministerio de Salud, Resolución No. 10593/85, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado, excepto el amarillo N°5 o Tartrazina. − Saborizantes: Se permite la adición de saborizantes naturales, idénticos a los naturales o artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado. − Cuando se le adicione mermelada de frutas naturales o sus concentrados, la cantidad añadida debe ser tal que el contenido neto de fruta en el producto final sea mínimo del 3% m/m.

PUBLICA

Requisitos Específicos

- Características fisicoquímicas.

Requisito	Característica para Kumis Entero
Materia grasa % m/m*	2.5 Mínimo
Sólidos lácteos no grasas % mlm.*	7.0 Mínimo
Acidez como ácido láctico % mlm*	0.70-1.50
Prueba de fosfatasa *	Negativa
Proteína láctea, % m/m**	2.6 Mínimo

* Resolución 2310 de 1986
** NTC 805 de 2005

Características microbiológicas

Requisito*	n	m	M	c
Recuento de coliformes UFC/g (30oC)	3	20	93	1
Recuento de coliformes UFC/g (45oC)	3	<3	-	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	200	500	1

Fuente: Resolución 2310 de 1986.

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

Nombre comercial | **YOGURT ENTERO**

Contaminantes:
Debe cumplir con la Resolución 1382 de 2013, por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal destinados al consumo humano.

La leche utilizada para la elaboración de yogurt no debe superar los siguientes límites de contaminantes:

Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melamina	2.5

* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015

Empaque y rotulado

PRIMARIO
- De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado para este debe cumplir las Resoluciones 683, 4143 de 2012 y 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 y celulósicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
- El envasado debe cumplir con los artículos 108 y sucesivos de la Resolución 2310 de 1986.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.
- En el rótulo de las leches fermentadas debe incluirse la siguiente leyenda “Debe mantenerse en refrigeración”
- 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 y con la Resolución 2310 de 1986 modificada por la Resolución 1804 de 1989.
- Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional

	y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. **SECUNDARIO** − Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso
Conservación y almacenamiento	− El producto debe mantenerse refrigerado a 4°C − El almacenamiento de alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	− Los vehículos deben estar en capacidad de mantener la cadena de frío, ya sea por estar dotados de equipos de refrigeración, ser isotermos o estar dotados con contenedores isotermos. − Los vehículos deben tener evidencia de registro de la temperatura durante el transporte del alimento. − 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	− 15 días a partir de su fecha de envase para los productos empacados en envase no hermético refrigerado, sin perder la cadena de frío durante el transporte y almacenamiento. − 21 días a partir de la fecha de envase, para los productos empacados en envase no hermético bajo las condiciones de refrigeración sin perder la cadena de frío en los sitios de almacenamiento.

Nombre Comercial	**YOGURT ENTERO**
	- Cuando el producto se destina a sitios distantes, la vida útil residual al momento de la entrega a la unidad de servicio no debe ser inferior a 10 días.
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con los requerimientos del servicio al que se destina el producto.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: KUMIS ENTERO

Nombre Comercial	**KUMIS ENTERO**
Calidad	− Cumplir con la resolución 2310 de 1986, modificada por las Resoluciones 1804 y 11961 de 1989, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados Lácteos. − El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido 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 conlos 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	− **Descripción física**: − Producto lácteo obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de *Streptococcus lactis* o *Streptococcus cremoris*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final − El producto debe presentar color blanco, sabor característico, olor a aroma lácteo, consistencia semilíquida y cremosa. − De acuerdo con el contenido de grasa láctea del kumis debe ser entero. − De acuerdo con la adición o no de azúcar se puede denominar con dulce o sin dulce. − Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. − El kumis debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. − Aditivos: se permite la adición de saborizantes naturales o artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado.
Requisitos Específicos	**- Características fisicoquímicas.**

Requisito	**Característica para Kumis Entero**
Materia grasa % m/m*	2.5 Mínimo
Sólidos lácteos no grasas % mlm.*	7.0 Mínimo
Acidez como ácido láctico % mlm*	0.60-1.20
Prueba de fosfatasa *	Negativa
Proteína láctea, % m/m**	2.6 Mínimo

* Resolución 2310 de 1986
** NTC 805 de 2005

Características microbiológicas

Requisito*	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento de coliformes UFC/g (30ºC)	3	20	93	1
Recuento de coliformes UFC/g (45ºC)	3	<3	-	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	200	500	1

Fuente: Resolución 2310 de 1986.

	n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Nombre Comercial	KUMIS ENTERO
	m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. **Contaminantes:** Debe cumplir con la Resolución 1382 de 2013, por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal destinados al consumo humano. La leche utilizada para la elaboración de kumis no debe superar los siguientes límites de contaminantes: **Contaminante *** — **Límite máximo, mg/Kg** Plomo, expresado como Pb — 0.02 Aflatoxinas M1 — 0.0005 Melamina — 2.5 * Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO** − De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado para este debe cumplir las Resoluciones 683, 4143 de 2012 y 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 y celulósicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. − El envasado debe cumplir con los artículos 108 y sucesivos de la Resolución 2310 de 1986. − La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. − En el rótulo de las leches fermentadas debe incluirse la siguiente leyenda “Debe mantenerse en refrigeración”. − Cumplir con la Resolución 1804 de 1989, por la cual se modifica la Resolución 2310 de 1986, articulo 8, del contenido de los rótulos de los envases o empaques de los derivados lácteos − 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 y con la Resolución 2310 de 1986 modificada por la Resolución 1804 de 1989. − Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. − En el rótulo se debe declarar el contenido de grasa láctea en porcentaje m/m. **SECUNDARIO** − Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso.
Conservación y almacenamiento	− El producto debe mantenerse refrigerado a 4°C − El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Transporte	− Los vehículos deben estar en capacidad de mantener la cadena de frío, ya sea por estar dotados de equipos de refrigeración, ser isotermos o estar dotados con contenedores isotermos. − Los vehículos deben tener evidencia de registro de la temperatura durante el transporte del alimento. − 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.

Nombre Comercial	**KUMIS ENTERO**
Vida útil	− 15 días a partir de su fecha de envase para los productos empacados en envase no hermético refrigerado, sin perder la cadena de frío durante el transporte y almacenamiento. − 21 días para los productos empacados en envase hermético refrigerado, sin perder la cadena de frío durante el transporte y almacenamiento. − Cuando el producto se destina a sitios distantes, la vida útil residual al momento de la entrega a la unidad de servicio no debe ser inferior a 10 días.
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con los requerimientos del servicio al que se destina el producto.

FICHA TÉCNICA: LECHE EN POLVO ENTERA

Nombre Comercial	**LECHE EN POLVO ENTERA**
Calidad	− Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. − El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido 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	− Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120. − Leche entera en polvo con sabor característico de la leche. − No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones. − En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad **FABRICAR Y VENDER**. − No se permite leche en polvo reempacada.
	Características fisicoquímicas

Requisito	Mínimo	Máximo

Requisitos Específicos

Proteína, % (m/m)	24,5	-
Acidez exp. como ácido láctico %m/m	0,9	1,30
Materia grasa % (m/m)	26	33
Humedad % (m/m)	--	4.0
Índice de insolubilidad en cm3	-	1.0
Cenizas % (m/m)	0	6.0
Lactosa %m/m	34.0	44.0
Na %m/m	-	0.42
K %m/m	-	1.3

Fuente: Decreto 616 de 2006

aracterísticas microbiológicas

C	Microorganismos	n	m	M	C
	Recuento de mesófilos UFC/g	3	1000	10.000	1
	NPM Recuento de coliformes, UFC /g	3	<3	11	1
	NMP coliformes fecales UFC /g	3	<3	--	0
	Recuento Mohos y levaduras UFC/g	3	100	500	1
	Recuento *Staphylococcus aureus* UFC/g	3	<100	100	1
	Detección de Salmonella UFC /25g	3	0	--	0
	Recuento *Bacillus cereus* UFC/g	3	100	1000	1

Fuente: Decreto 616 de 2006.
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.

Nombre Comercial	**LECHE EN POLVO ENTERA**

c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Contaminantes:
La leche no debe superar los siguientes límites de contaminantes:

Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melamina	2.5

* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.

Empaque y Rotulado

PRIMARIO:
− Bolsa de material flexible con capa de aluminio sublimado, que cumpla con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 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 y metálicos respectivamente), 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.
− Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
− La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

SECUNDARIO
− Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso.

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, de acuerdo con lo requerido por el servicio al que se destina el producto.

FICHA TÉCNICA: FÓRMULA LÁCTEA DE INICIO EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES

Nombre Comercial	**FÓRMULA LÁCTEA DE INICIO EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES**
Calidad	− Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. − El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido 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	− Alimento prescrito por pediatra o profesional de la salud, la fórmula para lactantes es un producto a base de leche de vaca o de otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal, incluido el pescado, o vegetal, que se consideren adecuados para la alimentación de los lactantes; la cual deberá ser nutricionalmente adecuado para favorecer el crecimiento normal y el desarrollo cuando se emplea de acuerdo con sus instrucciones de uso. El producto se elabora de tal modo por medios físicos únicamente y se envasa de manera que evite la alteración y la contaminación bajo todas las condiciones normales de manipulación, almacenamiento y distribución en el país en que se vende el producto. − El empaque debe estar libre de roturas, abolladuras o deformaciones. − Polvo ultrafino, con olor y sabor característico. − Osmolaridad recomendada para la fórmula de inicio.
Requisitos Específicos	**Especificaciones Fisicoquímicas**

Requisito	Mínimo	Máximo
Kcal/ 100 mL**	60	70
Proteína g/ 100 Kcal*	1.8	4.0
Grasa g/100 Kcal*	3.3	6.0
Carbohidratos g/100 Kcal**	9.0	14.0
Hierro mg/100 Kcal*	1.0	-
Calcio mg/100 Kcal*	50	-

Fuentes:
* Resolución 1488 de 1984 ** CODEX Alimentarius
La relación Ca: P (Calcio: Fosforo) no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0

Especificaciones Microbiológicas

Análisis	n	m	M	C
Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g	3	5000	10000	1
NMP coliformes totales/g	3	Menor 3	11	1
NMP coniformes fecales/g	3	Menor 3	----	0
Hongos y levaduras/g	3	100	300	1
Sthapylococcus coagulasa positiva /g	3	Menor 100	----	0

Nombre Comercial	**FÓRMULA LÁCTEA DE INICIO EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES**

Fuente: Resolución 11488 de 1984.

Análisis especiales	n	m	M	c
Bacilos cereus/g	3	100	200	1
Esporas sulfito reductoras/g	3	10	100	1
Salmonella/100g	3	0	-	0

Fuente: Resolución 11488 de 1984.
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.

Contaminantes:
La fórmula láctea de inicio no debe superar los siguientes límites de contaminantes:

Contaminante *	Límite máximo, mg/kg
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melamina	1.0

* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.

Nota: En caso de que el proponente presente Fórmulas lácteas de Inicio, importadas de casa matriz, y que adjunte con ellas los análisis físico químicos y microbiológicos basados en los estándares y características del Códex Internacional, y no se incluya la totalidad de las especificaciones y/o adjunte reportes en unidades de medida diferentes a las definidas en la normatividad colombiana; éste deberá anexar Certificación expedida por el Representante Legal de la Casa Matriz en Colombia de dichos productos, donde certifique el cumplimiento de todas las especificaciones de calidad e inocuidad de los productos ofertados, definidos por la norma colombiana vigente y expuestos en las Fichas Técnicas de la presente Invitación a Ofertar.

PUBLICA

Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** − El Empaque debe corresponder a hojalata que cumpla con las Resoluciones 683 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. − Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la Leche Materna y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. − Cumplir 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 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. − Cumplir con la Resolución 11488 de 1984, la Resolución 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen,en el momento que entren en vigencia. − La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO:** − Caja de cartón corrugado, que garantice la conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto. − El tipo de cartón que se use deberá ser adecuado para mantener al envase individual en óptimas condiciones.

Nombre Comercial	**FÓRMULA LÁCTEA DE INICIO EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES**
	- Deben ajustarse de tal forma que el desplazamiento o movimiento del envase individual sea mínimo con el objeto de evitar rotura o daño del envase individual.
Conservación y almacenamiento	− El producto debe ser almacenado de acuerdo con las condiciones definidas por el fabricante del producto. − 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	El producto debe ser diseñado, fabricado y envasado de tal manera que garantice una vida útil de al menos 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y al menos 10 meses contados a partir de la fecha de entrega en punto de atención, periodo durante el cual el producto deberá cumplir con todas las especificaciones técnicas establecidas.
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con los requerimientos del servicio al que esté destinado.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: FÓRMULA INFANTIL SIN LACTOSA EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES

Nombre Comercial	**FÓRMULA INFANTIL SIN LACTOSA EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES**
Calidad	− Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. − El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido 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	− Alimento prescrito por pediatra o profesional de la salud, la fórmula para lactantes es un producto a base de leche de vaca o de otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal, incluido el pescado, o vegetal, que se consideren adecuados para la alimentación de los lactantes; la cual deberá ser nutricionalmente adecuado para favorecer el crecimiento normal y el desarrollo cuando se emplea de acuerdo con sus instrucciones de uso. El producto se elabora de tal modo por medios físicos únicamente y se envasa de manera que evite la alteración y la contaminación bajo todas las condiciones normales de manipulación, almacenamiento y distribución en el país en que se vende el producto. − Fórmula Láctea diseñada para lactantes a partir del nacimiento, tan solo cuando el niño o la niña presente intolerancia a la lactosa, deficiencia congénita diagnosticada. − El empaque debe estar libre de roturas, abolladuras o deformaciones. − Polvo ultrafino, con olor y sabor característico. − Osmolaridad: 185 a 200 mosm/L.
Requisitos Específicos	**Especificaciones Fisicoquímicas**

Requisito	Mínimo	Máximo
Kcal/ 100 mL**	60	70
Proteína g/ 100 Kcal*	1.8	4.0
Grasa g/100 Kcal*	3.3	6.0
Carbohidratos g/100 Kcal**	9.0	14.0
Hierro mg/100 Kcal*	1.0	-
Calcio mg/100 Kcal*	50	-

Fuentes:
* Resolución 1488 de 1984 ** CODEX Alimentarius
La relación Ca: P (Calcio: Fosforo) no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	**FÓRMULA INFANTIL SIN LACTOSA EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES**

Especificaciones Microbiológicas

Análisis	n	m	M	c
Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g	3	5000	10000	1
NMP coliformes totales/g	3	Menor 3	11	1
NMP coniformes fecales/g	3	Menor 3	---	0
Hongos y levaduras/g	3	100	300	1
Estafilococos coagulasa positiva /g	3	Menor 100	---	0

Análisis especiales	n	m	M	C
Bacilos cereus/g	3	100	200	1
Esporas sulfito reductoras/g	3	10	100	1
Salmonella/100g	3	0	-	0

Fuente: Resolución 11488
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.

Contaminantes:

La fórmula infantil sin lactosa no debe superar los siguientes límites de contaminantes:

Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melamina	1.0

* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.

Nota: En caso de que el proponente presente Fórmulas Infantiles sin Lactosa, importadas de casa matriz, y que adjunte con ellas los análisis físico químicos y microbiológicos basados en los estándares y características del Códex Internacional, y no se incluya la totalidad de las especificaciones y/o adjunte reportes en unidades de medida diferentes a las definidas en la normatividad colombiana; éste deberá anexar Certificación expedida por el Representante Legal de la Casa Matriz en Colombia de dichos productos, donde certifique el cumplimiento de todas las especificaciones de calidad e inocuidad de los productos ofertados, definidos por la norma colombiana vigente y expuestos en las Fichas Técnicas de la presente Invitación a Ofertar.

PUBLICA

Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** − El Empaque debe corresponder a hojalata que cumpla con las Resoluciones 683 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. − Cumplir 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 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. − Cumplir con la Resolución 11488 de 1984, la Resolución 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

Nombre Comercial	**FÓRMULA INFANTIL SIN LACTOSA EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES**
	− Según artículo 13 del Decreto 1397 de 1992, todo alimento para lactantes debe contener de forma visible: la manera precisa e higiénica de preparar y utilizar el alimento, la Leyenda “La leche materna es el mejor alimento para el niño”. **SECUNDARIO:** − Caja de cartón corrugado, que garantice la conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.
Conservación y almacenamiento	− El producto debe ser almacenado de acuerdo con las instrucciones del fabricante. − 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	El producto debe ser diseñado, fabricado y envasado de tal manera que garantice una vida útil de al menos 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y al menos 10 meses contados a partir de la fecha de entrega en bodega, periodo durante el cual el producto deberá cumplir con todas las especificaciones técnicas establecidas.
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con lo requerido por el servicio en que se utilizará el producto.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><td>ARROZ BLANCO PARA CONSUMO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Debe corresponder a tipo 1 (arroz de grano largo) grado 2.
- El arroz empacado no requiere ninguna autorización (Registro, Permiso o Notificación) sanitaria, para ser comercializado.
- 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.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Corresponde a la semilla elaborada de la planta Oryza sativa.
- Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona.
- Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales.
- No debe presentar signos de infestación o infecciones.
- No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente.
- Producto natural sin conservantes.
- Humedad menor al 14%.
- Debe corresponder a tipo 1 (arroz de grano largo) grado 2.
- Procesado en el País.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="3">GRADO</th><th rowspan="3">Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g</th><th colspan="6">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th colspan="2">Granos dañados</th><th rowspan="2">Granos yesados</th><th rowspan="2">Granos rojos</th><th rowspan="2">Granos partidos</th><th rowspan="2">Tipos contraste</th></tr>
<tr><th>Por calor</th><th>Total</th></tr>
<tr><td>2</td><td>4</td><td>1.5</td><td>4.0</td><td>11</td><td>2</td><td>12</td><td>6</td></tr>
</table>
Fuente: NTC671: 2001</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>PRIMARIO:
- Polipropileno o Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación de acuerdo con el peso neto contenido.
- El producto debe estar empacado en un material 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</td></tr>
</table>

Nombre Comercial	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO
	elastoméricos), 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 vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** - Cuando se requiera realizar operaciones de manipulación, transporte, almacenamiento o distribución, debe contar con un empaque que garantice la protección y conservación del producto en estas operaciones.
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	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 las necesidades del servicio.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO HUMANO

Nombre Comercial	**MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO HUMANO (Maíz en grano, maíz pira y maíz porva)**
Calidad	- El maíz seco empacado no requiere de ningún tipo de autorización de comercialización (Notificación, Permiso o Registro Sanitarios). - 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.
Requisitos generales	- Se denomina maíz en grano al conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro “Zea mayz identata L” y dentado “Zea mayz indurata L” o sus híbridos podrá presentarse un grano de color amarillo. - El maíz en grano debe estar limpio, entero, libre de impurezas, del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. No debe contener residuos tóxicos. - Características organolépticas: Color: amarillo, Olor: propio del producto. - Los granos de maíz pueden ser: Duros: de consistencia dura y apariencia traslúcida o vítrea. Blandos: consistencia blanda y apariencia opaca, por ejemplo el maíz ceroso. Semiduros: consistencia porosa y apariencia opaca. - Aplica para maíz en grano, maíz pira y maíz porva.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas para grano de maíz grado 1**

REQUISITO	Parámetros	
	Mínimo	**Máximo**
Humedad en fracción de masa (%)	-	15
Proteína en fracción de masa (%)	7.0	-
Granos dañados, en fracción de masa (%)	-	3.0

Fuente: NTC366: 2015

Requisitos microbiológicos del maíz en grano

Microorganismo	n	C	m	M
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	5	2	250000	350000
Recuento de *Escherichia coli,* UFC/g	5	0	<10	-
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	2	5000	8000
Recuento de *Staphylococcus aureus, UFC/g*	5	0	<100	-

Fuente: NTC366: 2015
n = Número de muestras que se van a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

Nombre Comercial	**MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO HUMANO (Maíz en grano, maíz pira y maíz porva)**
	M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social. El límite máximo de aflatoxinas (suma de B_1, B_2, G_1 y G_2) es de 20,0 µg/kg.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO** - El producto debe estar empacado en un material 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. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando sea requerido.
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	El producto debe contar con mínimo 10 meses de vida útil residual a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con los requerimientos del servicio en que será utilizado el producto.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO

Nombre Comercial	**HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO**
Calidad	- El producto debe contar con Notificación Sanitaria expedida por el INVIMA. - Si el producto contiene aditivos, deberá contar con Registro Sanitario expedido 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. - 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	- La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. - No debe contener pelos o excretas de roedores, insectos vivos o muertos, ni fragmentos de estos. - Podrá contener los aditivos permitidos en la legislación nacional vigente y en caso de tenerlos, deberán ser declarados en el empaque.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas**

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad en % masa	-	13.0
Proteína (N x 6,25), en base seca % masa	6.0	-
Grasas en % masa en base seca	-	2.3
Cenizas en % masa	-	1.2
Índice de absorción a 25°C	4.5	-

Fuente: NTC 3594: 2014

Características microbiológicas

REQUISITOS	n	C	m	M
Recuento de Escherichia coli UFC/ g	3	0	<10	-
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g	3	0	<100	-
Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3	1	100	-

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

Nombre Comercial	**HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO**
	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g: 3 | 1 | 1000 | 2000 Detección de Salmonella/ 25g: 3 | 0 | Ausente | - Fuente: NTC 3594: 2014 n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - El producto debe estar empacado en un material 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. - 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, de contener grasas saturadas o grasas trans, de tener aditivos adicionados 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. Igualmente, si contiene grasas saturadas o trans, deberá cumplir con la Resolución 2508 de 2012, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos que contengan grasas trans y/o grasas saturadas. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** - Cuando se requiera para realizar procesos logísticos de almacenamiento, transporte y distribución, el empaque secundario debe ser adecuado para garantizar la protección y conservación del producto.
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	El producto debe contar con mínimo 10 meses de vida útil residual a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con los requerimientos del servicio en que será utilizado el producto.

PUBLICA

FICHA TÉCNICA: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

Nombre Comercial	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA**
Calidad	- La harina de trigo debe ser fortificada con los micronutrientes en las cantidades reglamentarias de acuerdo al decreto 1944 de octubre de 1996, expedido por el Ministerio de Salud. - Contar con Registro Sanitario expedido 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. - 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	- Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común, Triticum Aestivuum L. o con trigo ramificado, Triticum Compactum Host., o una mezcla de los mismos, que ha sido preenvasada y está lista para la venta al consumidor o está destinada para utilizarla en la elaboración de otros productos alimenticios. - Olor y color propio. - Ausencia de sustancias toxinas y adulterantes. - Ausencia de conservantes. - Libre de residuos de plaguicidas e impurezas, - Ausencia de insectos vivos y/o muertos, ni fragmentos de estos, pelos y/o excretas de roedor. Los micronutrientes deberán ser adicionados en forma de una premezcla para facilitar el proceso de adición de los micronutrientes a la harina.
Requisitos Específicos	**Requisitos fisicoquímicos de la harina de trigo** **Característica** — **Límite (%)** Humedad en fracción en masa % — (Máximo) 14.5 Proteína en fracción de masa en base seca % — (Mínimo) 7.0 Fuente: NTC 267: 2017 **Cantidad mínima adicionada o añadida de micronutrientes por kg de harina de trigo** **Micronutrientes** — **mg/kg** Vitamina B_1 o Tiamina — 6 Vitamina B_2 o Rivoflavina — 4 Niacina — 55 Ácido Fólico o Folato — 1.54

Nombre Comercial	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA**

Hierro	44
Calcio (opcional)	1280

Fuente: Decreto 1944 de 1996

Requisitos microbiológicos para la harina de trigo

Microorganismos	**n**	**C**	**m**	**m**
Recuento de Aerobios mesófilos UFC/g	5	2	200000	300000
Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	5	0	<10	-
Detección de Salmonella /25 g	5	0	Ausencia	-
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	2	3000	5000
Recuento de *Bacillus cereus* UFC/g	5	2	500	1000

Fuente: NTC 267: 2017

n = Número de muestras que se van a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Empaque y rotulado

PRIMARIO

- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

SECUNDARIO

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

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

El producto debe contar con mínimo 10 meses de vida útil residual a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

Presentación

Presentación comercial de acuerdo con los requerimientos del servicio en que será utilizado el producto.

PUBLICA

FICHA TÉCNICA: AVENA EN HOJUELAS

Nombre Comercial	AVENA EN HOJUELAS
Calidad	- El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente expedida por el INVIMA. - Si el producto es fortificado con adición de vitaminas o minerales, deberá contar con Registro Sanitario vigente, expedido 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. - **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	- La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, secado y tostado obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies Avena Sativa L. o Avena Byzantina L. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios. Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Producto natural procesado, libre de aditivos. - Textura en hojuelas. Los granos no deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
Requisitos Específicos	La avena en grano debe cumplir con los requisitos contenidos en la NTC 2159: 2006: **Requisitos para la avena en hojuelas**

Requisitos	Mínimo	Máximo
Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8
Humedad (%)	-	11.5
Proteína (%)	10.5	-
Cenizas (%)	-	2.1
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3.2
Grasas (%)	6	10.5
Fibra cruda (%)	-	3

Fuente: NTC 2159: 2006

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

Nombre Comercial	**AVENA EN HOJUELAS**
	Requisitos microbiológicos para la avena en hojuelas Requisitos | n | c | M | M Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g) | 3 | 1 | 100 | 1000 Recuento de E. Coli (UFC/g) | 3 | 0 | <10 | - Detección e identificación de Salmonella en 25 g. | 3 | 0 | Ausente | - Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/G) | 3 | 1 | 5000 | 20000 Fuente: NTC 2159: 2006 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. - La avena no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. - El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb, NTC 2159: 2006.
Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** - Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación de acuerdo con el peso neto contenido. - El producto debe estar empacado en un material 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. - 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 fortificación, 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 fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando se requiera realizar estas operaciones.
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.

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	**AVENA EN HOJUELAS**
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en bodega.
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con las necesidades del servicio.

FICHA TÉCNICA: PASTAS ALIMENTICIAS

Nombre Comercial	**PASTAS ALIMENTICIAS**
Calidad	- Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - El producto debe contar con Permiso Sanitario vigente, expedido 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos localmente, que se consuman en el Departamento de San Andrés y Providencia, 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	- Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo (Triticum durum). Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro (sulfato ferroso), vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina, en cumplimiento al Decreto 1944 de 1996. - Adicionalmente la pasta pude contener sal, huevo u otros ingredientes. - Puede corresponder a cualquiera de los tipos de pasta, larga, media o corta relacionados en el artículo 2° de la Resolución 4393 de 1991. - Color amarillo. - Consistencia: Dura. - Olor y sabor: propios del producto. - La presente ficha técnica no aplica para pastas alimenticias rellenas o frescas. - Los aditivos para su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente y deben ser declarados en el empaque. - Únicamente se permite adicionar a las pastas alimenticias los colorantes naturales mencionados en la Resolución No. 10593 de 1985.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas de las pastas alimenticias secas**

Requisito	Mínimo	Máximo
Humedad %	----	13.0

Nombre Comercial	**PASTAS ALIMENTICIAS**

Cenizas %	----	1,2
Proteína %, fracción de masa en base seca	10.5	----
Acidez %, expresada en ácido láctico		0,45

Fuente: NTC 1055: 2014

Características microbiológicas para pastas alimenticias secas

Microorganismos	n	m	M	C
Recuento de *Escherichia coli,* UFC/g	3	<10	-	0
Recuento de **Staphylococcus aereus** coagulasa positiva, UFC/g	3	100	200	1
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	4000	5000	1
Recuento de *Bacillus cereus,* UFC/g	3	<100	-	0

Fuente: NTC 1055: 2014

n = Número de muestras que se van a examinar.

m = Valor de muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso.

M = Valor por encima del cual se rechaza el lote.

c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Requisitos de contaminantes

Límites máximos permitidos de micotoxinas	
Micotoxinas	**Límite máximo en µg/kg**
Suma de aflatoxinas B_1, B_2, G_1 y G_2	4,0
Deoxinivalenol (DON)	750
Zearalenona	20
Ocratoxina A	3,0

Fuente: NTC 1055: 2014

Empaque y Rotulado

PRIMARIO:

- El producto debe estar empacado en un material 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.
- 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 fortificación, 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 fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

SECUNDARIO

- Cuando sea requerido, este empaque debe garantice 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.

Nombre Comercial	**PASTAS ALIMENTICIAS**
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	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 las necesidades del servicio al que está destinado el producto.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: PAN PARA CONSUMO EN 24 HORAS

Nombre Comercial	**PAN PARA CONSUMO EN 24 HORAS**
Calidad	- El pan para consumo inmediato no requiere de autorización de comercialización (Notificación, Permiso o Registro Sanitario). - El pan para consumo en 24 horas debe ser adquirido en establecimientos que lo fabriquen y que cuenten con concepto sanitario favorable. - 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.
Requisitos generales	- Pan: Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente. - Pan integral: producto definido en el párrafo anterior y elaborado a partir de harina integral de trigo (NTC 5945). - Producto hojaldrado: producto definido (ver pan) y presenta una estructura de capas finas sobrepuestas, y cuyo contenido mínimo de grasa es 20 g por 100 g de harina. - La presente ficha técnica aplica para todos los tipos de pan: de sal, de dulce, según su sabor y blandos de corteza crujiente, tostados, hojaldrados e integrales o con fibra, según su textura, No aplica para los panes que contienen quesos, carnes o derivados cárnicos. - La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por al decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud - La corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - La miga debe ser elástica (salvo para los tostados), porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. - Aroma y sabor deber ser característicos a su formulación. - Debe estar bien horneado y cocido, libres de olores y sabores desagradables. - La adición de materias primas como harina de otros cereales, oleaginosas y tubérculos deberá cumplir con procesos de buenas prácticas de manipulación.
Requisitos Específicos	Sin presencia de materias extrañas. Miga elástica y porosa, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO**: - El pan para consumo en menos de 24 horas no requiere de empaque primario y no está sujeto a normas de rotulado. **SECUNDARIO** - Para su transporte, el pan puede empacarse en bolsas que cumplan con la Resolución 683 de 2012 en la que se establece el reglamento general que deben cumplir los materiales u objetos que entren en contacto con los alimentos: si se usan

Nombre Comercial	**PAN PARA CONSUMO EN 24 HORAS**
	empaques celulósicos (bolsa de papel), estas deben cumplir con la Resolución 834 de 2013 y en caso de bolsas plásticas, cumplir con la Resolución 4142 de 2012 y 668 de 28 abril de 2016 Por la cual se reglamenta el uso racional de bolsas plásticas.
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. El consumo de este pan deberá realizarse dentro de las 24 horas siguientes a su producción.
Transporte	- Si se requiere, 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	El pan deberá ser consumido por los beneficiarios dentro de las 24 horas siguientes a su elaboración.
Presentación	Presentación de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada servicio.

PÚBLICA

FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CASERA PARA CONSUMO INMEDIATO

Nombre Comercial	**GALLETAS TIPO CASERA PARA CONSUMO INMEDIATO**
Calidad	- Este producto no requiere ningún tipo de autorización (Notificación, permiso o registro sanitarios) para su comercialización. - 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.
Requisitos generales	- **Descripción Física**: Producto horneado, elaborado a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, sin relleno en su interior. - **Ingredientes**: Harina de trigo adicionada o no con otros farináceos, azúcares, grasa vegetal libre de isómeros trans (aceite de maíz, soya, girasol, margarina y/o mantequilla), sal y agua. Opcionalmente puede usarse la adición de Alimentos de Alto Valor Nutricional como la Bienestarina Más®. - **Aditivos**: Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, colorantes permitidos para alimentos según la Resolución No. 10593/85, excepto la Tartrazina o Amarillo N° 5, la cual no está permitida. - Las galletas deben tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - La harina de trigo con que se fabrica el producto debe cumplir con el Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina de trigo. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente
Requisitos Específicos	- Sin presencia de materias extrañas. - Homogéneo, corteza de color uniforme. - Color y sabor agradable.
Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** - Cuando se requieran procesos de empaque individual se debe: - El producto debe estar empacado en un material 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. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CASERA PARA CONSUMO INMEDIATO
	SECUNDARIO - Cuando se requieran procesos de empaque secundario el empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto cuando se requiera realizar estos procesos. - En caso que el empaque sea caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto cuando se requiera realizar estos procesos, que cumpla con la Resolución 834 de 2013, por medio de las cuales 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.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos, 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	La galleta casera debe ser para consumo inmediato.
Presentación	Comercial, de acuerdo con lo requerido por el servicio al que se destine.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: PULPA DE FRUTAS

Nombre Comercial	
Calidad	Se debe dar cumplimiento a lo establecido en: - **Resolución 2674 de 2013:** Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. - **Resolución 14712 de 1984:** Por la cual se reglamenta lo relacionado con producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y comercializaci6n de vegetales como frutas y hortalizas. - **Resolución 3929 de 2013:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten importen y comercialicen en el territorio nacional. - 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: **Permiso sanitario** - 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. *En general se debe dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente aplicable a alimentos para consumo humano.*
Requisitos Generales	Se entiende como **pulpa de fruta** al producto no diluido ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de algunas clases de frutas frescas, sanas, maduras y limpias sometido a un proceso de producción y conservación adecuado (Fuente: **Resolución 14712 de 1984**). **Pulpa**: Producto obtenido por la maceración, trituración o desmenuzado y el tamizado o no de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras y limpias (Fuente: **Resolución 3929 de 2013**). No se permiten: - Pulpas clarificadas y/o concentradas. - Pulpas de frutas azucaradas. - Pulpas que requieran uso de aditivos.
Requisitos específicos	**Características fisicoquímicas:** Debe darse cumplimiento al contenido de grados Brix y el porcentaje de acidez titulable de las pulpas dispuesto en la Tabla N°1 de la Resolución 3929 de 2013, de acuerdo con la fruta empleada; según lo dispuesto en el numeral 6.2.2 Requisitos fisicoquímicos del mismo documento.

PUBLICA

Características microbiológicas (Fuente: Resolución 1407 de 2022):

Producto	Requisitos	Parámetro					
		Caso	Muestreo clase	n	c	M	M
Pulpa de fruta con tratamiento térmico congelada o no	Aerobios mesófilos	2	3	5	2	1000 ufc/mL	3000 ufc/mL
	Mohos y levaduras	2	3	5	2	100 ufc/mL	200 ufc/mL
	Escherichia coli	NA	3	5	0	<10 ufc/mL	--
	Salmonella spp.	10	2	5	0	Ausencia /25Ml	--

n = Número de unidades que componen la muestra a analizar.
m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable
C = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable
de calidad

Empaque y Rotulado	**PRIMARIO**: - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la Resolución No. 0810 de 2021, por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Y las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. - Cumplir con la Resolución No. 2492 de 2022, Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. - De acuerdo con el artículo 54 de la Resolución 2154 de 2012 está prohibida la reutilización de envases. **SECUNDARIO** - 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	- 6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 6 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.

FICHA TÉCNICA: HUEVO DE GALLINA FRESCO PARA CONSUMO HUMANO

Nombre Comercial	HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO
Calidad	- Cumplir con la Ley 9/79, la Resolución 2674 de 2013, y demás normatividad legal vigente, concordante, complementaria y modificatoria. - El huevo en su estado natural no requiere ningún tipo de autorización para ser comercializado. - 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. - 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	- Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales. - Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones observadas macroscópicamente, al ovoscopio o por medios físicos: ✓ Olor: característico al producto. ✓ 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. ✓ Yema: de forma esférica, de contorno ligeramente definido, centrada y de color amarillo uniforme. ✓ Clara o albumen: viscoso, limpio, consistencia firme, de aspecto homogéneo y translúcido. - El límite de residuos de medicamentes veterinarios para el huevo fresco debe estar de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto por la Comisión del Codex Alimentarius. - Debe corresponder a mínimo categoría A: peso en gramos 53.0 a 59.9g. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa.
Requisitos específicos	**Requisitos mínimos de calidad para el huevo de gallina fresco:**

	Cumplimiento	No Cumplimiento
Cáscara	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.

Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** - 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

PÚBLICA

Nombre Comercial	HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO
	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. - 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: 29.5 ± 2% y de ancho: 29.5 ± 2%. -Cada panal deberá contener una etiqueta con la siguiente información: • Nombre y dirección del productor. • Categoría del huevo. • Fecha de vencimiento. -Las bandejas a granel no requieren rotulado distinto al anteriormente definido. -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. **SECUNDARIO** 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. 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.
Conservación y almacenamiento	- Los huevos **NO** deben ser lavados o limpiados con elementos húmedos antes de ser almacenados. - 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. - El huevo de gallina se debe almacenar con la punta hacia abajo. - 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	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: **Temperatura** — **Vida útil** Menor a 22 ° C — 20 - 30 días Entre 22 - 32 ° C — 15 - 20 días
Presentación	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.

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA: HUEVO DESHIDRATADO

Nombre Comercial	HUEVO DESHIDRATADO
Calidad	- Cumplir con la NTC 1240 huevos de gallina frescos para consumo. - Cumplir con la NTC 6116 Industrias alimentarias – Ovoproductos. - Debe contar con Registro Sanitario vigente. - Cumplir con resolución 2674 de 2013 - El producto corresponde a huevo entero deshidratado apto para el consumo humano. - 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. 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	- 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. - 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. **Apariencia:** - Polvo ultrafino y suelto, con olor y sabor característico. - Color amarillo claro.
Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** - 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. - 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. - 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. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** - 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.

PÚBLICA

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 de acuerdo con las necesidades del respectivo servicio.

Nombre Comercial	**Arveja Seca**

PÚBLICA

Calidad	- Debe corresponder a Arveja seca tipo 1, grado 2. - Las leguminosas secas empacadas no requieren ningún tipo de autorización sanitaria (Registro, permiso o notificación). - 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. - 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.
Requisitos generales	– Granos procedentes de la especie Pisum sativum L. - 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). - 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. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - Polietileno de baja densidad calibre 1.5. - 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. - 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 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. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución cuando se requiera realizar estos procesos.
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.

FICHA TECNICA ARVEJA SECA

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

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

Nombre Comercial	Arveja Seca
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 de acuerdo con las necesidades del respectivo servicio.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: FRIJOL

Nombre Comercial	FRÍJOL
Calidad	- Debe corresponder a Fríjol tipo 1 o tipo 2, grado 1 o 2. - Las leguminosas secas empacadas no requieren ningún tipo de autorización sanitaria (Registro, permiso o notificación). - 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.
Requisitos generales	- Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp o *vigna spp.* Fríjol 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). - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - El fríjol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Humedad máxima 15%. - - Olor característico, color característico según la variedad, limpio, no debe contener más de 1 % de impurezas.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - 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. - 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 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. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución cuando se requiera llevar a cabo estos procesos.

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	FRÍJOL
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 las necesidades del servicio.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: LENTEJA

Nombre Comercial	LENTEJA
Calidad	- Debe corresponder a Lenteja tipo 1, grado 1. -Las leguminosas secas empacadas no requieren ningún tipo de autorización sanitaria (Registro, permiso o notificación). - 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.
Requisitos generales	- Lenteja seca y limpia. - Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie *Lens suculenta, Moench*. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64”). - Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Humedad máxima 13%.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - Polietileno de baja densidad calibre 1.5. - 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. -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 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. -La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando se requiera llevar a cabo estas operaciones.
Conservación y almacenamiento	- 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.

Nombre Comercial	LENTEJA
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 la 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	Según presentación comercial de acuerdo con las necesidades del respectivo servicio.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: GARBANZO

Nombre Comercial	GARBANZO
Calidad	- Debe corresponder a Garbanzo seco para consumo tipo 1, grado 1 o 2. - Las leguminosas secas empacadas no requieren ningún tipo de autorización sanitaria (Registro, permiso o notificación). - 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.
Requisitos generales	- Granos procedentes de la especie *Cicer arietinum L.* - Garbanzo grande, entero y sano con tegumentos externos de color generalmente uniformes amarillo claro, de los cuales máximo el 5.0% pasan fácilmente a través de una criba con orificios circulares de 9,05 mm (3/8"). - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Humedad máxima 14%, con no más del 1% de impurezas ni más del 0.1% de materias duras. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Olor característico. - Color amarillo claro. - Limpio, libre de impurezas y materiales extraños
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - 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. - 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 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. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando se requiera llevar a cabo estas operaciones.

Nombre Comercial	GARBANZO
Conservación y almacenamiento	-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.
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 de acuerdo con las necesidades del respectivo servicio.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA O MAÍZ O GIRASOL O CANOLA O SACHA INCHI

Nombre Comercial	**ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA O MAÍZ O GIRASOL O CANOLA O SACHA INCHI**
Calidad	− 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: **permiso sanitario** − 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 2154 de 2012** por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal, que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten importen y/o comercialice en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones − 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	- Debe corresponder a aceite puro: * Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol. * Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya. * Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz * Aceite de sacha Inchi: aceite extraído de las semillas de sacha Inchi. - Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano establecidos en la Resolución 2906 de 2007 o en la norma que la sustituya, modifique, adicione o complemente. - Debe cumplir con los límites máximos de contaminantes establecidos en la normatividad nacional y en el Codex Alimentarius. - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. - El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico. - Aspecto límpido a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. - No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales. - Solo se permite el uso de los aceites vegetales puros descritos en la presente ficha técnica (soya, maíz, girasol, canola, sacha inchi).

Requisitos específicos

Características fisicoquímicas (Fuente: Resolución 2154 de 2012):

Aceite de girasol:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C
Índice de refracción (ND 25°C)	1,472	1,475
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194
Índice de yodo Wijs	118	141
Materia insaponificable g/kg	≤ 15	

Aceite de maíz:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.911 x=20°C	0.925 x=20°C
Índice de refracción (ND 25°C)	1,465	1,468
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195
Índice de yodo Wijs	103	135
Materia insaponificable g/kg	≤ 28	

Aceite de soya:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.919 x=20°C	0.925 x=20°C
Índice de refracción (ND 25°C)	1,466	1,470
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de yodo Wijs	124	139
Materia insaponificable g/kg	≤ 15	

Aceite de canola:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.910 x=20°C	0.920 x=20°C
Índice de refracción (ND 25°C)	1,465	1,469
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	168	181
Índice de yodo Wijs	94	120
Materia insaponificable g/kg	≤ 20	

Características de Calidad para aceites vegetales (Fuente: Resolución 2154 de 2012):
Todos los aceites vegetales deben cumplir con las siguientes características de calidad:

Requisito	Máximo
Humedad y Materia volátil (105ºC)	0.2%
Impurezas insolubles	0.05%
Contenido de jabón	Negativo
Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Aceites prensados en frío y vírgenes	≤ 20
Acidez (% de ácido oléico	0.10%

Metales contaminantes (Fuente: Resolución 2154 de 2012):

PUBLICA

<table>
<tr><td></td><td>Para los tres tipos de aceite especificados, los límites máximos permitidos de metales contaminantes son:
<table>
<tr><th rowspan="2">Contaminante</th><th colspan="2">Cantidad máxima</th></tr>
<tr><th>Aceite virgen</th><th>Aceite no virgen</th></tr>
<tr><td>Hierro (Fe)</td><td>5.0 mg/kg</td><td>1.5 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0.4 mg/kg</td><td>0.1 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg/kg</td><td>0.1 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg/kg</td><td>0.1 mg/kg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>PRIMARIO:
- El producto debe estar empacado en envase plástico PET con tapa rosca plástica de cierre reforzado para garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento. El material debe 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, y plásticos y elastoméricos), 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 materias 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 2492 de 2022. Etiquetado nutricional y frontal, 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.

- De acuerdo con el artículo 54 de la Resolución 2154 de 2012 está prohibida la reutilización de envases.

SECUNDARIO
- Cuando sea requerido, el empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>- Presentación comercial acorde con lo requerido para el servicio al que se destina el producto.</td></tr>
</table>

PUBLICA

FICHA TÉCNICA: PANELA EN BLOQUE

Nombre comercial	PANELA EN BLOQUE
Calidad	Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones, modificada por las Resoluciones 3462 de 2008 y 4121 de 2011. - 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	- 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. **<u>En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:</u>** - Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras. - Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; - Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela. - Cualquier otra sustancia química que altere sus características fisicoquímicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas**

REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

<table>
<tr><th>Nombre comercial</th><th>PANELA EN BLOQUE</th></tr>
<tr><td></td><td>Fuente: Resolución 779 de 2006

Características microbiológicas
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de hongos y levaduras</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr>
</table>
n = Número de muestras que se van a examinar.
m = parámetro normal.
M =valor máximo permitido.
c = Número de muestras aceptadas con M.</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>PRIMARIO:
- 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.

ROTULADO:
- 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, sí la declara se debe dar cumplimiento a la misma.

SECUNDARIO
- Cuando sea requerido, el empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>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</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>No aplica</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Presentación comercial de acuerdo con el servicio al cual esté destinado el producto. La panela puede ser cuadrada o redonda.</td></tr>
</table>

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: PANELA EN POLVO NATURAL

Nombre comercial	PANELA EN POLVO NATURAL
Calidad	- Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones, 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	- 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. **<u>En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:</u>** - Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras. - Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; - Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela. - Cualquier otra sustancia química que altere sus características fisicoquímicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas**

REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	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	

PUBLICA

Nombre comercial	**PANELA EN POLVO NATURAL**
	Fuente: Resolución 779 de 2006 **Características microbiológicas** REQUISITO: Recuento de hongos y levaduras; n = 5; m = 50; M = 150; c = 2 n = Número de muestras que se van a examinar. m = parámetro normal. M =valor máximo permitido. c = Número de muestras aceptadas con M.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO**: - 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. **ROTULADO**: - 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 vigor. - La panela no está obligada a declarar fecha de vencimiento, sin embargo, sí la declara se debe dar cumplimiento a la misma. **SECUNDARIO** - 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

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: MIEL DE ABEJAS

Nombre comercial	MIEL DE ABJEAS
Calidad	- Debe cumplir con la NTC 1273 de 2007para 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	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 - 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. **<u>En la elaboración de la miel de abejas se prohíbe:</u>** - 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	**Características microbiológicas**

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

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

PUBLICA

Nombre comercial	MIEL DE ABJEAS
	< = léase menor de… **Características fisicoquímicas**

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

Fuente: NTC1273

Empaque y Rotulado	- 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	- 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	- 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.

FICHA TÉCNICA: AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO

Nombre comercial	AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
Calidad	- 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	- 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	**Características fisicoquímicas**

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

Fuente NTC 611 de 2018

Características microbiológicas

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	-

Fuente NTC 611 de 2018

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

PÚBLICA

Nombre comercial	AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO** - 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. - 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. El producto no está obligado a declarar fecha de vencimiento. **SECUNDARIO** - 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, acorde con los requerimientos del servicio para el cual se destina el producto.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS
Calidad	- 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, expenda, 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	- 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	**Características específicas:**

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

Fuente: Resolución 1511 de 2011
Fuente: *NTC793

Contaminantes y metales pesados

El producto debe cumplir con los siguientes límites máximos:

CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	2 mg/kg (ppm)
Aflatoxinas	20 mg/kg (ppm)

Fuente: Resolución 1511 de 2011
Fuente: *NTC793 de 2008

El producto debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

Nombre Comercial	**CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN PASTILLAS**
	Características microbiológicas **REQUISITOS** | **n** | **m** | **M** | **c** Detección de Salmonella /50g | 5 | 0 | -- | 0 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO**: - 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 adicionen, en el momento que entren en vigor. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** - 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.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA SIN AZÚCAR

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA SIN AZÚCAR EN PASTILLAS
Calidad	- 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, expenda, 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).
Requisitos generales	- 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.
Requisitos Específicos	**Características específicas:**

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

Fuente: Resolución 1511 de 2011
Fuente: * NTC793 de 2008

Contaminantes y metales pesados

El producto debe cumplir con los siguientes límites máximos:

CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	2 mg/kg (ppm)
Aflatoxinas	20 mg/kg (ppm)

Fuente: Resolución 1511 de 2011
Fuente: *NTC793 de 2008

El producto debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la

Nombre Comercial	**CHOCOLATE DE MESA SIN AZÚCAR EN PASTILLAS**
	Resolución 2906 de 2007. **Características microbiológicas** **REQUISITOS** | **n** | **m** | **M** | **c** Detección de Salmonella /50g | 5 | 0 | -- | 0 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO**: - 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 adicionen, en el momento que entren en vigor. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** - 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 de acuerdo con lo requerido por el servicio para el cual se destina.

PÚBLICA

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	− 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** "*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, expenda, importe o exporte en el territorio nacional*", 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	− 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 azucares 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.

PUBLICA

<table>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>

Características fisicoquímicas

Requisito	Mínimo	Máximo
Total de extracto seco de cacao %	≥ 20	-
Manteca de cacao %	≥ 11	-
Extracto seco Magro de cacao %	≥ 9	-
Azúcares %	-	55

Adoptado de la Resolución 1511 de 2011

Contaminantes y metales pesados

Contaminante	Límite máximo
Plomo	2 mg/Kg
Aflatoxinas	20 mg/Kg

Adoptado de la Resolución 1511 de 2011

Características microbiológicas

Requisitos	**n**	**m**	**M**	**c**
Detección de Salmonella /50 g	5	0	0	0

Adoptado de la Resolución 1511 de 2011

Aditivos

Se adopta lo descrito en la **Resolución 1511 de 2011** específicamente en lo mencionado en la Tabla 6 para "*Productos de cacao y chocolate, **incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate***"

</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>

PRIMARIO:

- 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 adicionen, en el momento que entren en vigor.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

SECUNDARIO:

- Cuando sea requerido, el empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>- 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</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>- Presentación comercial acorde con lo requerido para el servicio al que se destina el producto.</td></tr>
</table>

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

FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO CON AZÚCAR

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

REQUISITO	Con azúcares	
	Mínimo	Máximo
Humedad (%)		4
Contenido de grasa de cacao (%)	14.4	
Tiempo de instantaneidad (segundos)		30
Contenido de azúcar (%)		71

Fuente: NTC 3619 de 2012

Características microbiológicas

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

Fuente: NTC 3619 de 2012

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.

PUBLICA

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO CON AZÚCAR
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO**: - El producto se debe empacar o envasar en recipientes cuyos materiales no transfieran sustancias en cantidades que puedan afectar la inocuidad del producto y que representen un riesgo para la salud. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, laminado de polipropileno más coextruido de polietileno. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional 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

FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO SIN AZÚCAR

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO SIN AZÚCAR
Calidad	- 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	- 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	**Características específicas:**

REQUISITO	Con azúcares	
	Mínimo	Máximo
Humedad (%)		4
Contenido de grasa de cacao (%)	48.0	
Tiempo de instantaneidad (segundos)		30
Contenido de azúcar (%)	-	-

Fuente: NTC 3619 de 2012

Características microbiológicas

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

n = Número de muestras que se van a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Empaque y Rotulado	**PRIMARIO**:

Nombre Comercial	CHOCOLATE DE MESA INSTANTÁNEO SIN AZÚCAR
	- El producto se debe empacar o envasar en recipientes cuyos materiales no transfieran sustancias en cantidades que puedan afectar la inocuidad del producto y que representen un riesgo para la salud. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, laminado de polipropileno más coextruido de polietileno. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional 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

FICHA TÉCNICA MANÍ SECO SIN CUTÍCULA

Nombre Comercial	MANÍ SECO SIN CUTÍCULA
Calidad	- Cumplir con resolución 2674 de 2013. - El producto debe contar con Notificación Sanitaria expedida por el INVIMA. - 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. 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	- Maní: grano seco procedente de cualquier variedad de la especie *aloaginosa Arachis typogea,* que una vez retirada la cáscara o pericarpio, no conserva la cutícula de color castaño rojizo. - 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. - No presentar infestación por insectos y ácaros vivos o muertos ni fragmentos de estos. - Color: Amarillo pálido, característico, uniforme, sin manchas. - Forma: oblonga. - Olores y sabores: característicos, suave. - Aspecto: uniforme, firme, sin perforaciones, roturas, ni grietas.
Empaque y Rotulado	PRIMARIO: - Polietileno de baja densidad calibre 1.5. - 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. - 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 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. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible SECUNDARIO - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando se requiera llevar a cabo estas operaciones.

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

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.

PÚBLICA

Nombre Comercial	MANÍ SECO SIN CUTÍCULA
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 punto de atención.
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con los requerimientos del servicio a atender.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA PARA CONSUMO HUMANO

Nombre Comercial	**AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA PARA CONSUMO HUMANO**
Calidad	- Cumplir con la Resolución 12186 del 20 de septiembre de 1991, Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano. - EL agua potable envasada debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido 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	- Agua potable tratada y envasada, la cual ha sido sometida a los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, microfiltración, cloración, ozonización, rayos U.V. y pasteurización u otros que sean aprobados expresamente por el Ministerio de Salud. - El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. - No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. - Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua de bebida envasada, de acuerdo a la legislación vigente.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:**

CARACTERÍSTICA	VALOR MÁXIMO PERMITIDO*
Color (unidades platino cobalto UPC)	15
Olor y sabor	Inobjetable
Turbiedad (unidades nefelométricas de turbiedad UNT)	2
Sólidos totales disueltos (mg/l)	200
Ph	6.5. – 9.0
Cloruros (Como Cl-3)	250 g/l
Dureza total (como CaCO)	150 g/l
Cloro residual libre (si se ha aplicado cloración)	Mínimo 0,5mg/l y máximo 1,0mg/l
Cloro total (si se ha aplicado cloración)	Mínimo 0.6 mg/l y máximo 1.2mg/l
Ozono (si se ha desinfectado por ozonización)	Mínimo 0.2mg/l y máximo 0.5mg/l

Fuente: Resolución 12186 de 1991

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

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

Nombre Comercial	AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA PARA CONSUMO HUMANO
	El producto debe cumplir con los límites máximos permitidos de metales, sustancias activas, plaguicidas y radiactividad establecidos en la normatividad legal vigente. **Características microbiológicas:** **REQUISITO** / **N** / **m** / **M** / **c** NMP Coliformes totales / 3 / 0 / <2/100ml / 0 NMP Coliformes fecales / 3 / 0 / <2/100ml / 0 NMP Pseudomona aeruginosa / 3 / 0 / <2/100ml / 0 Fuente: Resolución 12186 de 1991Donde: n = Número de muestras a examinar. m= Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M= Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. c= número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M **Recuento de mesófilos:** Menos de 100 UFC/ml sobre muestras tomadas al momento del envase y analizadas dentro de las 12 horas siguientes.
Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** - El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. - El material de empaque debe corresponder a uno de los permitidos por la Resolución 12186 de 1991, que cumplan con la Resolución 683 de 2012 por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano y según aplique, con las Resoluciones 4143 de 29012 o 0835 de 2013, que regulan la misma materia en forma específica para materiales plásticos y elastoméricos o para cerámica y vidrio respectivamente. - El envase utilizado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda falsificación, de forma que una vez abierto sea evidenciable la apertura del envase. - 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. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** -Cuando sea requerido de acuerdo con las necesidades del servicio para el cual sea adquirido el producto, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Conservación y almacenamiento	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - 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	4 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 3 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en punto de entrega.
Presentación	Presentación comercial, acorde con las necesidades del servicio para el cual se adquiera el producto.

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: SAL PARA CONSUMO HUMANO

Nombre comercial	**SAL PARA CONSUMO HUMANO**
Calidad	- Debe cumplir con el Decreto 547 de 1996, y las modificaciones de los artículos 23 y 24 por el Decreto 698 de 1998. El producto debe contar con Registro sanitario vigente, expedido 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	- La sal para consumo humano es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de yoduros y floruros respectivamente y un deshidratante, antiaglomerante o anticompactante en cantidades permitidas. - Grano blanco enriquecido con yodo y flúor de acuerdo a la normatividad vigente. - La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. - Debe estar exenta de sabores y olores extraños. - No debe contener impurezas orgánicas, arena, fragmento de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas animales. - Color: blanco uniforme - Apariencia: cristalina, higroscópica. - Textura finamente granulada - No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:**

Requisitos	**Limites**	
	Mínimo	**Máximo**
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca.	99.00	-
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.	-	0.20
Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.	180	220
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg.	50	100
Contenido de sulfatos, expresado como $SO_4^{=}$, mg/kg		2800
Contenido de Mg, expresado como Mg^{+2}, mg/kg		800
Contenido de Ca, como Ca^{+2} mg/kg		1000
Otros insolubles en agua, mg/kg		1600

Fuente: Decreto 547 de 1996

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

<table>
<tr><th>Nombre comercial</th><th>SAL PARA CONSUMO HUMANO</th></tr>
<tr><td></td><td>
Contaminantes
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Limites</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Plomo, expresado como Pb, mg/kg</td><td></td><td>1</td></tr>
<tr><td>Arsénico, expresado como As, mg/kg</td><td></td><td>1</td></tr>
</table>
Fuente: Decreto 547 de 1996

Granulometría, %
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisito</th><th colspan="2">Limites</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Pasa malla 20</td><td>80,00</td><td></td></tr>
<tr><td>Pasa malla 70</td><td></td><td>20,00</td></tr>
</table>
Fuente: Decreto 547 de 1996
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>
PRIMARIO
- El material de empaque debe cumplir con la Resolución 683 de 2012 por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano y con la Resoluciones 4143 de 29012, que regula la misma materia en forma específica para materiales plásticos y elastoméricos.
- 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., con el Artículo13 del Decreto 547 de 1996 y con la señalización establecida por la Resolución 9553 de 1988 expedida por el Ministerio de salud.

SECUNDARIO
- Cuando sea requerido, de acuerdo con el servicio para el cual se adquiere el producto, este empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
</td></tr>
<tr><td>Conservación, almacenamiento</td><td>- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>N/A.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Presentación comercial de acuerdo con las necesidades del servicio para el cual es adquirido</td></tr>
</table>

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
N/A	N/A	N/A

PÚBLICA