



FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA

ANEXO 11: ABARROTES

NOMBRE DEL PRODUCTO



ACEITE DE SESAMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo Pálido

Olor

Característico

Textura

Líquida

ASPECTO GENERAL

Aceite vegetal, derivado de las semillas de ajonjolí, su sabor recuerda a las semillas de que procede. Cumplir con lo estipulado en la resolución 2154 de 2012 en cuanto a los requisitos fisicoquímicos y de calidad.

PRESENTACIÓN/ PESO

1 litro a requerimiento de la entidad.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Envase plástico pet. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en lugares frescos. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

Mínimo 10 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, rancidez, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ACEITE DE OLIVA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Verde Amarillento

Olor

Característico

Textura

Líquida -Viscosa

ASPECTO GENERAL

Aceite vegetal, obtenido a partir de los frutos de olivo (Aceitunas), sabor intenso característico. Cumplir con lo estipulado en la resolución 2154 de 2012 en cuanto a los requisitos fisicoquímicos y de calidad.

PRESENTACIÓN/ PESO

1 litro

EMPAQUE AL RECIBIDO

Envase plástico pet. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en lugares frescos. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

Mínimo 10 meses

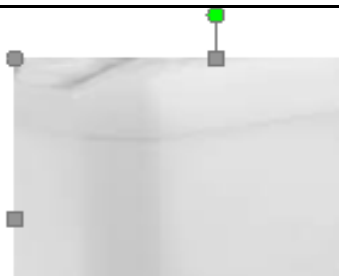
CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, rancidez, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, Contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ACEITE INDUSTRIAL ALTAS TEMPERATURAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo Translucido

Olor

Característico

Textura

Líquida -Viscosa

ASPECTO GENERAL

Mezcla de aceites vegetales, blanqueados, refinados, desodorizados y resistentes a altas temperaturas, útil para elaboración de fritos. Cumplir con lo estipulado en la resolución 2154 de 2012 en cuanto a los requisitos fisicoquímicos y de calidad. Grado de Humo 232°.

PRESENTACIÓN/ PESO

20 litros

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bidón. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

Mínimo 12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, rancidez, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ACEITE VEGETAL BIDON x 20LITROS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo Translucido

Olor

Característico

Textura

Líquida -Viscosa

ASPECTO GENERAL

Producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas. Cumplir con lo estipulado en la resolución 2154 de 2012 en cuanto a los requisitos fisicoquímicos y de calidad. Grado de Humo 198°.

PRESENTACIÓN/ PESO

20 litros

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bidón. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

Mínimo 10 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, rancidez, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

**NOMBRE DEL
PRODUCTO**



**ACEITUNA VERDE DESHUESADA
FRASCO**

**CARACTERÍSTICAS
SENSORIALES**

Color

Verde Uniforme

Olor

Característico

Textura

Semidura

ASPECTO GENERAL

Fruto ovalado, deshuesado y libre de elementos extraños, insectos, ramas; pedúnculos que se someten a un proceso de conservación en salmuera y pasterización, en el cual se retira el sabor amargo que tiene el fruto. En buen estado de conservación, libres de mal olor y sabor.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

500 gramos (frasco)

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Frasco. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, hueso, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



AJI FRASCO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Rojo

Olor

Característico

Textura

Consistencia Semisólida Uniforme

ASPECTO GENERAL

Salsa picante. Producto elaborado a partir de pulpa de ají, pulpa de tomate, agua, vinagre, azúcar, sal, espesante, condimentos, conservantes y colorante artificial.

PRESENTACIÓN/ PESO

157 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



AJI JALAPEÑO EN CONSERVA FRASCO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Verde Amarillento
Olor	Característico
Textura	Consistente

ASPECTO GENERAL

Los jalapeños deben ser curados en salmuera de manera natural, una consistencia firme exenta de daños mecánicos, por frío, plagas, deshidratación, deformación, magulladuras, quemaduras de sol, pudrición y rajaduras. Ingredientes: jalapeños, agua, ácidos cítrico, acético, ascórbico y láctico, azúcar, sal de cocina, sorbato de potasio.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ALCAPARRAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Del Verde Oscuro Al Verde Rojizo

Olor

Característico

Textura

Carnosa, Firme Y Uniforme

ASPECTO GENERAL

Botón de la flor, tienen forma de pera, pequeñas y contienen semillas. El sabor espicante, astringente y ligeramente agrio y amargo. Ingredientes: Alcaparras, ácidos acético, láctico, cítrico y ascórbico; sal de cocina y agua

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ANCHOAS (LATA X 50 GRS)

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marrón Pardo Rojizo

Olor

Característico

Textura

Consistentee

ASPECTO GENERAL

Lomos de ANCHOA (*Engraulis encrasicolus*) limpias, sin espina central.

PRESENTACIÓN/ PESO

50 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Lata. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Una vez abierto mantener refrigerados, cubierto por su líquido y consumir en 72 horas.

VIDA ÚTIL

18 MESES.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto o con abolladuras, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, lata expandida, con fisuras, mal estadoo deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ARVEJA LATA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Verde

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Alverjas al natural, hidratadas seleccionadas y procesadas, listas para consumir, sin conservantes, de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

300 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Lata abre fácil. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, con abolladura, presencia de impurezas, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ATUN EN ACEITE LATA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Rosado

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Lomo de atún en aceite vegetal, Debe ser 100% lomo fino en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud

PRESENTACIÓN/ PESO

160 - 170 GRAMOS

EMPAQUE AL RECIBIDO

Envase metálico, abre fácil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

48 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, con presencia de golpes, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Empaque con abolladura, presencia de óxido, deformidades.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		BREVAS EN ALMIBAR X 500GRAMOS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Firme Y Uniforme
ASPECTO GENERAL	Producto esterilizado, conservado en almíbar, elaborado con brevas frescas, sanas y limpias, envasadas en frasco de vidrio y sometidas a tratamiento físico para su conservación.	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Frasco o galón según presentación. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



CEBOLLITAS BLANCAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco Marfil

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Cebollitas blancas encurtidas. Ingredientes: Ácido acético, Ácido láctico, Ácido ascórbico, Ácido cítrico, sal de cocina, esencia de cebolla, esencia de ajo y agua.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos. (frasco)

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



CEBOLLITAS ROJAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Rojo

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Cebollitas Rojas encurtidas, sabor agri dulce. Ingredientes: Cebollitas rojas, Ácido acético, Ácido láctico, Ácido ascórbico, Ácido cítrico, sal de cocina, esencia de cebolla, esencia de ajo, color rojo ponceña y agua.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos. Líquido con turbidez y precipitados.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



CEREZAS MARRASQUINO (VERDEO ROJA)

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Rojo Brillante

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Cerezas marrasquino sin semilla, sin palo, en almíbar, sabor dulce.

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, elementos extraños, fermentación.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



CHAMPIÑONES GALON X 4000 GRS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Propio De La Especie

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Son champiñones que han sido expuestos a tratamientos especiales. Durante el proceso son lavados, cocidos, tajados y empacados al vacío en salmuera (agua, sal y ácido cítrico).

PRESENTACIÓN/ PESO

4000 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Envase de vidrio Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

4 años

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		CONCENTRADO DE GRANADINA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo
	Olor	Característico
	Textura	Líquida
ASPECTO GENERAL	La granadina o jarabe de granadina es una bebida que se elabora con azúcar y granadas y que no contiene alcohol.	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 mililitros	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en frasco transparente sellada. Debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 de ministerio de la Protección Social.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Sabor u olor rancio.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CREMA DE COCO LATA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Crema
	Olor	Característico
	Textura	Cremosa Y Espesa
ASPECTO GENERAL	Pasta suave elaborada a partir de la pulpa de los cocos. La crema de coco es espesa y dulce.	
PRESENTACIÓN/ PESO	400 mililitros	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Lata. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierta refrigerado por máximo 5 días.	
VIDA ÚTIL	36 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque con abolladuras, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



DURAZNOS EN ALMIBAR LATA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Conserva de durazno en almíbar, es un producto listo para consumo, obtenido a partir de fruta fresca seleccionada, pelada y cortada. Empacado en envases de hojalata herméticamente sellados, los cuales son sometidos a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial.

PRESENTACIÓN/ PESO

800 a 820 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Lata, abre fácil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto almacenar refrigerado por máximo 3 días.

VIDA ÚTIL

3 años

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque con abolladuras, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ESPARRAGOS ENTEROS x 330 GRS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Espárragos enteros blancos encurtidos. Ingredientes Espárragos, agua, sal de cocina, azúcar, ácido cítrico y ascórbico, sorbato de potasio

PRESENTACIÓN/ PESO

330 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011
Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

2 años

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		GOTAS AMARGAS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Característico
	Olor	Característico
	Textura	Líquido
ASPECTO GENERAL	Ingrediente utilizado principalmente para dar un toque ligeramente amargo a cocteles. Aunque ocasionalmente se usa para aromatizar algunas sopas y salsas. Es elaborado con diversas hierbas, especias, raíces y semillas aromáticas	
PRESENTACIÓN/ PESO	60 mililitros	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en frasco. Debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y asegure su conservación lo preserven durante su vida útil. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 de ministerio de la Protección Social.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	6 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. Proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



LECHE CONDENSADA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo Pálido

Olor

Característico

Textura

Líquido Viscoso

ASPECTO GENERAL

Producto alimenticio elaborado a partir de leche entera a la que se la ha evaporado agua y agregado azúcar, lo que resulta es un producto espeso. La leche condensada debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas, El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exentos de grumos y cristales de azúcar. Cumplir con NTC 879 Establece los requisitos que debe cumplir la leche condensada azucarada (concentrada).

PRESENTACIÓN/ PESO

1300 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Envase Doy pack tr laminado barrera aluminio o garrafa plástico tipo alimentario o lata sujeto a presentación. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Refrigerar una vez abierto

VIDA ÚTIL

12 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, abombado o abollado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, cristalización, sinéresis, fermentación, textura arenosa, precipitación del azúcar.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

**NOMBRE DEL
PRODUCTO**



**LECHE DE COCO LATA X400ML
UNIDAD**

**CARACTERÍSTICAS
SENSORIALES**

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Líquido

ASPECTO GENERAL

La leche de coco tiene una textura cremosa y un sabor ligeramente dulce. Es un líquido natural que proviene de carne o endospermo de coco maduro triturado., concretamente de mezclar la pulpa con agua.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

400 mililitros

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Lata. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Refrigerar una vez abierto.

VIDA ÚTIL

18 meses

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Incumplimiento ficha técnica, empaque abollado, oxidada o abombada, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, rancidez del producto.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		LECHE EVAPORADA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Líquido Fino
ASPECTO GENERAL	<p>Leche evaporada entera es pura leche de vaca que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A,C,D La leche evaporada entera es pura leche de vaca que ha sido concentrada. Por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A,C,D La leche evaporada entera es pura leche de vaca que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A,C,D.</p>	
PRESENTACIÓN/ PESO	X 400 Gramos o su equivalencia	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Presencia de grumos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		LYCHES LATA X 500 GR
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Jugosa.
ASPECTO GENERAL	Lyches fruta cítrica nativa de China en almíbar	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Lata. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, abollado, con hendiduras, fisuras u oxidado. Unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



MIEL DE ABEJAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Ámbar
Olor	Característico
Textura	Viscosa

ASPECTO GENERAL

Fluido dulce y viscoso producido por abejas del género Apis, 100% natural, sin conservantes, espesantes, saborizantes, colorantes.

PRESENTACIÓN/ PESO

750 mililitros

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Miel industrial (sirope), cristalización, sabor u olor fermentado, producto falsificado o adulterado, partículas en suspensión, sirope con sabor a miel.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



MIEL EN SOBRES PQ * 100 SOBRES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Ámbar

Olor

Característico

Textura

Viscosa

ASPECTO GENERAL

Producto resultante de concentración sacarosa, glucosa. Fluido dulce, tiene una apariencia y sabor similar a la miel.

PRESENTACIÓN/ PESO

Paquete por 100 sobres

EMPAQUE AL RECIBIDO

Sobre. Producto empackado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Cristalización, sabor u olor fermentado.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		PALMITOS BLANCOS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marfil
	Olor	Característico
	Textura	Firme
ASPECTO GENERAL	Producto natural elaborado a partir de corazones de palma, envasados en salmuera como liquido de cobertura, cuya función. Los palmitos deben tener color típico, una consistencia firme, exentos de daños mecánicos por frio, plagas, deshidratación, deformación, magulladuras, mohos, quemaduras de sol, pudrición,rajaduras.	
PRESENTACIÓN/ PESO	800 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Lata. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Una vez abierto manténganse refrigerado y consumase en el menor tiempo posible	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque abollado, oxidado o con fisuras, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		PEPINILLOS AGRIDULCES FRASCOX 500 GRS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Amarillento
	Olor	Característico
	Textura	Firme
ASPECTO GENERAL	Los pepinillos deben ser curados en salmuera de manera natural, exenta de daños mecánicos, por frío, plagas, deshidratación, deformación, magulladuras, quemaduras de sol, pudrición y rajaduras. Además, los pepinillos deben estar ausentes de cámaras de aire	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Frasco. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abrir almacenar en refrigeración.	
VIDA ÚTIL	24 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CREMA DE CHOCOLATE YAVELLANAS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón
	Olor	Característico
	Textura	Cremosa
ASPECTO GENERAL	Crema de chocolate y avellana endulzada. Contiene azúcar, aceite vegetal, avellanas (13%), cacao desgrasado (7,4%), leche desnatada en polvo (6,6%), suero lácteo en polvo, emulgentes: lecitinas (soja), vainilla.	
PRESENTACIÓN/ PESO	350 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		PASTA DE TOMATE
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo Oscuro
	Olor	Característico.
	Textura	Espeso
ASPECTO GENERAL	Concentrado de tomate a la que se le ha quitado tanto la piel como las semillas y que posee una textura final en forma de pasta de color rojo	
PRESENTACIÓN/ PESO	Galón de 3000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Galón o paquete de acuerdo a presentación. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo con la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, Golpes o abolladuras, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, Contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



PIÑA RODAJA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo

Olor

Característico

Textura

Uniforme

ASPECTO GENERAL

Piña en almíbar cortado uniformemente, sometido a tratamiento térmico. Libre de materiales extraños.

PRESENTACIÓN/ PESO

850 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Lata. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abrirse almacena en refrigeración.

VIDA ÚTIL

36 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque abollado, oxidado, con fisuras, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



SALCHICHA EN LATA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Rosada

Olor

Característico.

Textura

Firme

ASPECTO GENERAL

Producto cárnico procesado, escaldado, elaborado con carne de pollo y res, con la adición de almidón de yuca, especias, sal, sustancia de uso permitido. Cumplir con los requisitos de composición químicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1325. (Última actualización)

PRESENTACIÓN/ PESO

150 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Lata. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, abollado, oxidado o expandido, averiado, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		SALSA DE SOYA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Negruzco Marrón
	Olor	Característico.
	Textura	Liquida
ASPECTO GENERAL	La salsa de soja es un condimento que se obtiene de la fermentación de granos de soja mezclados con agua. Sabor agri dulce.	
PRESENTACIÓN/ PESO	4000 mililitros	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Galón. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Golpes y abolladuras.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



SALSA DE TOMATE

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Rojo Oscuro
Olor	Característico.
Textura	Espeso

ASPECTO GENERAL

Producto con sabor a tomate, especias y condimentos, con 9% de sólidos solubles de tomate.

PRESENTACIÓN/ PESO

Galón de 4350 gramos/sobre 8 gramos (paquete 102 sobres). A requerimiento de la entidad

EMPAQUE AL RECIBIDO

Galón o paquete de acuerdo a presentación. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, Golpes o abolladuras, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		SALSA HOISIN
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Líquido
ASPECTO GENERAL	Salsa para mojar, típica de la cocina china a base de salsa de soja fermentada y miel, a lo que debe su sabor salado y dulce.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1 litro	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Frasco. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		SALSA INGLESA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Líquido
ASPECTO GENERAL	Producto de color marrón oscuro, con olor penetrante característico a la proteína con sabor salado con un toque ácido y pungente.	
PRESENTACIÓN/ PESO	4 litros	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Galón. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



SALSA HUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Oscuro

Olor

Característico

Textura

Líquido

ASPECTO GENERAL

Producto que se obtiene por la condensación del humo gaseoso, que proviene de la ignición de madera. Contiene aldehídos de madera, se retiran alquitranes y benzopirenos. Producto de fácil dosificación para dar a los alimentos el sabor de parrilla. Ingredientes. Agua, sabor artificial a humo, colorante natural caramel, acidulante, azúcar, proteína vegetal hidrolizada, y conservantes permitidos.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

1 litros

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Frasco. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



SALSA ROSADA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Rosado

Olor

Característico.

Textura

Espeso

ASPECTO GENERAL

Salsa estándar, uniforme, debe contener pulpa de tomate, huevos, aceite, vinagre, sal, azúcar, especias y condimentos.

PRESENTACIÓN/ PESO

Stick x 8g (Emb 102sb)

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.

VIDA ÚTIL

8 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



SALSA SIRACHA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Rojo

Olor

Característico.

Textura

Espeso

ASPECTO GENERAL

Salsa de sabor intenso picante, originaria de Tailandia que básicamente se elabora con chiles rojos, ajo, vinagre, azúcar y sal

PRESENTACIÓN/ PESO

1 litro

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		SALSA SIROPE PARA PANQUEQUES
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Miel
	Olor	Característico.
	Textura	Espeso
ASPECTO GENERAL	Jarabe para panqueques, puede contener: jarabe de maíz, agua, goma de celulosa, color caramelo, sal, aromas naturales y artificiales, conservantes.	
PRESENTACIÓN/ PESO	350 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Frasco. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo con la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.	
VIDA ÚTIL	6 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Fermentación o cristalización.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



TEA EN POLVO TARRO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Surtido/Sabor

Olor

Característico.

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Polvo instantáneo y refresco listo para consumir.

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.

VIDA ÚTIL

36 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, golpeado o con abolladuras, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



VINAGRE BALSÁMICO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Negro

Olor

Característico.

Textura

Líquido

ASPECTO GENERAL

Se trata de un vinagre obtenido a partir de una mezcla de vinos, dentro de sus características se destaca un sabor fuerte y ligeramente dulce, y su color oscuro.

PRESENTACIÓN/ PESO

1 litro

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo con la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



VINAGRE BLANCO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Trasparente

Olor

Característico.

Textura

Líquido

ASPECTO GENERAL

Producto de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azúcares o sustancias amiláceas. Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas, Vinagre, especias, condimentos, sal, colorante natural, conservantes NTC 2188. Establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el vinagre para consumo humano.

PRESENTACIÓN/ PESO

Galón x 4 litros

EMPAQUE AL RECIBIDO

Galón. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo con la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		VINAGRE DE ARROZ
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco/Dorado
	Olor	Característico
	Textura	Líquido
ASPECTO GENERAL	Vinagre suave elaborado a partir del producto de la fermentación del arroz	
PRESENTACIÓN/ PESO	750 mililitros	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de Los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		ALMIDON DEYUCA EXTRA
CARACTERÍSTICA S SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Harina que se obtiene de la yuca. Es utilizado principalmente para alimentación humana en productos de confitería y en especial en la preparación de panes. Contiene proteínas, grasa, carbohidratos y fibra. Debe estar exento de sustancias extrañas o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. Requisitos: Humedad 13% máximo. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo/12,5 kilogramos.	
EMPAQUE ALRECIBIDO	Bolsa. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



ABLANDA CARNES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Ayuda a romper las fibras más duras de la carne pero que no da sabor. Contiene bromelina.

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Empaque grado alimentario. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en lugares frescos. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

Mínimo 10 meses

CONSERVACIÓN

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, rancidez, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



AJO EN POLVO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillento

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Condimento, sazónador y resaltador de sabor. Se obtiene secando y posteriormente moliendo trozos de ajo limpios de piel.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

1000 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011 Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas nopropias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		AJONJOLI
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Crema
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Semillas sanas y limpias del Sesamun oriéntale y Sesamun indicum descascarado, que han sufrido un proceso.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa. Producto empaçado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



AJONJOLI NEGRO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Negro

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Semillas negras de ajonjolí, limpias y secas.

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



**ALIMENTO GRANULADO A BASE DE MALTA,
COCOA CONVITAMINAS GRANULADO**

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marrón

Olor

Característico

Textura

Granulado

ASPECTO GENERAL

Mezcla en polvo para preparar bebida instantánea caliente. Contiene: Extracto de malta (cebada), sólidos lácteos (leche entera en polvo, leche descremada y suero de leche), azúcar, cocoa en polvo, vitaminas y minerales, emulsificante y aroma natural.

PRESENTACIÓN/ PESO

2 kilogramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		ALMENDRAS TAJADA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Beige
	Olor	Característico
	Textura	Firme Y Crujiente
ASPECTO GENERAL	Producto pelado y posteriormente tajado, para obtener láminas lisas y finas de forma ovoide.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa de grado alimenticio. Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



ALMENDRAS ENTERA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Café

Olor

Característico

Textura

Firme Y Crujiente

ASPECTO GENERAL

Fruto seco que proviene del almendro pertenece a la familia de las Rosáceas, cuyo nombre botánico es Prunus dulcis La almendra tiene forma ovalada su drupa con exocarpo y mesocarpo correosos y endocarpo duro, y la semilla es el producto de consumo.

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa de grado alimenticio. Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ANIS ESTRELLADO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Castaño Rojizo

Olor

Característico

Textura

Consistentee

ASPECTO GENERAL

Se obtiene del peri carpo con forma de estrella del Illicium verum. Frutos sanos,limpios y desecados anís. Gusto es cálido y picante. Es muy aromático y agradable, ligeramente azucarado; exhala un perfume penetrante y refinado.

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa de grado alimenticio. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.Embalado dentro decanastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los Productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, Contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación yla proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



AROMATICA EN SOBRE * 20 UNID

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Surtidos

Olor

Característico

Textura

Producto Molido

ASPECTO GENERAL

Producto fruto de la deshidratación y trituración de plantas aromáticas frescas seleccionadas (Yerbabuena, Manzanilla, Albahaca, Limonaria, Toronjil) en bolsitas de papel filtrante. Sabores a requerimiento de la entidad.

PRESENTACIÓN/ PESO

Caja por 20 unidades.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Sobre, papel filtro para infusiones aromáticas en caja de cartón plegadiza. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		ARROZ ARBOREO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Arroz de grano redondo, blanquecino y con un alto contenido de almidón. El arroz arboreo es el indicado para conseguir la textura deseada en el risotto italiano. Este tipo de arroz tiene la particularidad de absorber mucho líquido durante la cocción, sin ponerse blando y le otorga una textura muy cremosa a los platos que se preparan con él.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Caja X500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Caja de cartón plegadiza. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



ARROZ EXCELSO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Arroz blanco, tipo I (grano largo), grado 2. (Certificado bajo norma técnica ICONTEC 671). Descascarado, Pulido y clasificado.

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa de polietileno o bulto de polipropileno. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, presencia de impurezas, unidad de Medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, plagas. Sabor u olor extraño.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ARROZ PARA SUSHI

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Hay un arroz especial para el sushi. Es un arroz de grano corto, es brillante, firme pero no duro, como característica principal su alto contenido en almidón que le confiere una consistencia bastante pegajosa.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

1000 gramos

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Bolsa de grado alimenticio. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		ARROZ PEPA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Dorado
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	El arroz parabolizado es el producto obtenido luego de pasar al arroz con cáscara por distintos procesos industriales, granos enteros	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa de grado alimenticio. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los Productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



ARROZ RISSOTO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

El arroz carnaroli por su parte se origina en Vercelli y Novara (Italia), pero posee un mayor porcentaje de amilosa que el arborio. Arroz con grano medio, redondo y blanquecino, bajo contenido en y un tamaño de grano entre pequeño y medio, debido a la capacidad de estos arroces de absorber un líquido y liberar almidón, ofreciendo una textura pastosa.

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

**NOMBRE DEL
PRODUCTO**



ARROZ SALVAJE

**CARACTERÍSTICAS
SENSORIALES**

Color

Marrón Uniforme

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Semilla de una planta conocida como avena de agua o arroz indio.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

Caja * 500 gramos

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Caja de cartón plegadiza. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ARVEJA AMARILLA SECA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Alverjas de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, presencia de impurezas, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ARVEJA VERDE SECA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Verde

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Alverjas de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes.

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



AVENA EN HOJUELAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco Cremoso

Olor

Característico

Textura

Hojuelas

ASPECTO GENERAL

Producto obtenido del grano de Avena estabilizado y clasificado, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, acondicionamiento, precocción, laminación y secado. Tamaño uniforme

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

10 meses de vida útil.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



AVENA MOLIDA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco Cremoso

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Producto obtenido del grano de Avena estabilizado y clasificado, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, acondicionamiento, precocción, laminación, secado y molienda.

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y Resolución número 233 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

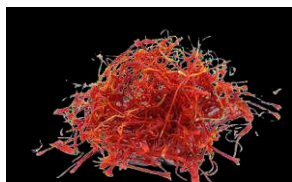
CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, plagas, olor o sabor objetable: fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



AZAFRAN

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Rojo Característico De La Variedad

Olor

Característico

Textura

Filamentos

ASPECTO GENERAL

Azafrán tipo selecto, tienes los estigmas con mayor longitud y los estilos unidos, flexibles y resistentes. El azafrán es el producto constituido por los filamentos de color rojo anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del "Crocussativus"

PRESENTACIÓN/ PESO

100 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Producto embalado en bolsa plástica transparente sellada o frasco plástico transparente. Deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



AZUCAR LIGTH X 100 SOBRES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Mezcla balanceada de sacarosa refinada y Stevia. Tubipack individual (en su empaque primario) y 100 unidades por (empaque secundario). El azúcar no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto

PRESENTACIÓN/ PESO

100 unidades

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



AZUCAR MORENA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Moreno-Rubio

Olor

Característico

Textura

Granulosa

ASPECTO GENERAL

Sacarosa granulada obtenida a partir de la caña de azúcar que conserva las mieles naturales y un sabor característico de la miel de caña.

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo y Tubipack de 5 grs Bolsa por 200 unidades.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario según resolución 683 de 2012. Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Presencia de humedad.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		AZUCAR REFINADA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Granulosa
ASPECTO GENERAL	El azúcar refinado es el extracto puro de azúcar, es decir, sacarosa. El azúcar refinado no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario según resolución 683 de 2012. Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Color no característico, presencia de humedad.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		AZUCAR SOBRES* UNIDAD
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Granulosa
ASPECTO GENERAL	El azúcar refinado es el extracto puro de azúcar, es decir, sacarosa.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Sobres x 5 gramos/200 unidades	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario según resolución 683 de 2012. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



BARQUILLO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Característico

Olor

Característico

Textura

Crujiente

ASPECTO GENERAL

Pasta delga he harina sin levadura arrollado en forma de canuto, se utilizan en la decoración de platos. El producto debe ser fresco.

PRESENTACIÓN/ PESO

10 unidades

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente, debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

7 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado o roto, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Textura blanda, rancidez.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		BICARBONATO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Compuesto sólido cristalino de color blanco soluble en agua, con un ligero sabor alcalino	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario según resolución 683 de 2012 Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		BOCADILLO LONJA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo
	Olor	Característico
	Textura	Firme
ASPECTO GENERAL	Producto alimenticio sólido a base de la mezcla de guayaba y azúcar. Cumplir con NTC 5856 Bocadillo de guayaba especificaciones.	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque grado alimentario según resolución 683 de 2012. El producto se empacará en material inerte que garantice al producto el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto, y mantenga una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio; con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	10 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Fermentación. adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CAFE CAPUCHINO PARAMAQUINA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Beige/Café
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Polvo para preparar café estilo capuchino. Contiene azúcar, leche descremada en polvo, aceite vegetal hidrogenado, jarabe de glucosa, café en polvo (6%), carragenina, almidón modificado, fosfato hidrogenado dipotásico, sal, citrato de sodio, hexametáfosfato de sodio y saborizante idéntico al natural. El proveedor debe suministrar máquina de preparación. La apariencia del producto debe ser homogénea.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1 kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CAFE EN GRANO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Café
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Debe cumplir con la NTC 3534 - Café tostado, en grano o molido. Café en grano listo para moler con tostón oscura equilibrado y natural, con un intenso cuerpo y aroma, sabor dulce e intensidad de nivel medio	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final: aroma y sabor y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Tapar bien después de abierto.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto oxidado.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CAFE MOCACHINO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Café
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Mezcla para preparar Café Cappuccino con suave sabor a mocca. El proveedor debe suministrar máquina de preparación. La apariencia del producto debe ser homogénea.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1 kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final: aroma y sabor y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Tapar bien después de abierto.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto oxidado.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CAFÉ MOLIDO * 500 GRS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Café
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Debe cumplir con la NTC 3534 - Café tostado, en grano o molido. Café tradicional molido de tostón oscuro y molienda fina, intenso sabor y aroma, de cuerpo y rendimiento alto.	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final: aroma y sabor y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Tapar bien después de abierto.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto oxidado.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



CAFE TRADICIÓN

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Café

Olor

Característico

Textura

Polvo Fino

ASPECTO GENERAL

Debe cumplir con la NTC 3534 - Café tostado, en grano o molido. Café instantáneo con suave sabor.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final: aroma y sabor y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Tapar bien después de abierto.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto oxidado.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		CAPPUCCINO VAINILLA PARA MAQUINA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Café/Beige
	Olor	Característico
	Textura	Polvo Fino
ASPECTO GENERAL	Café instantáneo en polvo de suave sabor para preparar en agua o en leche. El proveedor debe suministrar máquina de preparación. La apariencia del producto debe ser homogénea.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Lata 270 gramos/bolsa 1 kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final: aroma y sabor y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Tapar bien después de abierto.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto oxidado.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



CAFE SOLUBLE

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Café

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Café soluble con suave sabor. Café instantáneo, también llamado café soluble y café de cristales, es una bebida derivada de los granos de café. Se prepara comercialmente por liofilización o secado por pulverización, después de lo cual puede ser rehidratado.

PRESENTACIÓN/ PESO

170 gramos/frasco

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final: aroma y sabor y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Tapar bien después de abierto.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto oxidado.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		CAFÉ POD BOLSITA PARA MAQUINA - CÁPSULAS DE CAFÉ
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Café
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Cápsulas de café, el producto debe estar dispuesto en un filtro o cápsula con la cantidad suficiente para una taza, de diferentes variedades a requerimiento de la entidad. Proveedor debe suministrar máquina de preparación. La apariencia del producto debe ser homogénea.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Caja*12 Unidades, cápsulas de 7 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final: aroma y sabor y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Tapar bien después de abierto.	
VIDA ÚTIL	15 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto oxidado.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



CHOCOLATE PARAMAQUINA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Café

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Polvo para preparar bebida sabor a chocolate, formulada para sistemas dispensadores. Producto final cremoso y consistente.

PRESENTACIÓN/ PESO

750 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final: aroma y sabor y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Tapar bien después de abierto.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		CALDO DE GALLINA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Firme Y Uniforme
ASPECTO GENERAL	Caldo de gallina deshidratado y granulado, con hierbas y especias naturales.	
PRESENTACIÓN/ PESO	bolsa x 1500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Presencia de humedad.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CANELA EN ASTILLA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Es la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del "Cinnamomum zeylanicum" Breyne.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CANELA EN POLVO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corteza desecada y molida, privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del "Cinnamomum zeylanicum" Breyne. La canela en astillas debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario o envase de vidrio. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CEBADA PERLADA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Beige
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Producto obtenido de la separación de la cascarilla o cutícula de cebada, limpia, grado uno. La cebada perlada es el grano del cereal que ha sido descascarillado y pulido, obteniendo un grano fino, Los granos no deben presentar olores objetables o con residuos de materiales tóxicos y humedad externa anormal.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en bolsa plástica transparente sellada. Deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CEREAL SURTIDO POR 30 GRAMOS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Surtidos
	Olor	Característico
	Textura	Crocante
ASPECTO GENERAL	Cereales surtidos de figuras o formas variables, obtenidos a partir de maíz Trigo, arroz, avena, cebada, centeno y otros cereales comestibles enteros o troceados, sometido a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extrusión, secado, laminado, horneado, presentación 30 gramos. con azúcar y aditivos (saborizantes, colorantes, conservadores, vitaminas, minerales) añadidos, Con sabor a frutas, chocolate o maíz. Presentación y sabor a requerimiento de la entidad.	
PRESENTACIÓN/ PESO	30 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Caja. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	9 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos. Presencia de impurezas, rancidez.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CHIPS DE CHOCOLATE
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Café
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Las chispas de chocolate son pequeños trozos de chocolate, en forma de gotas, sabor a chocolate. Resiste temperatura de horneó. Ingredientes: Azúcar, grasas vegetales hidrogenadas, cocoa, leche descremada, emulsionantes y esencias artificiales certificadas (10% de sólidos de cacao).	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



CHOCOLATE CON AZUCAR

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Café

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Chocolate de mesa. Se obtiene mezclando azúcar con dos productos derivados de la manipulación de las semillas del cacao: la masa del cacao y la manteca de cacao, contiene: azúcar, emulsificantes (lecitina de soya y ésteres de poli glicerol del ácido ricinoléico Inter esterificado) y sabores naturales. Grasas Saturadas 2.5 gr por porción y grasas trans gr.

PRESENTACIÓN/ PESO

16 pastillas, barra de 500 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 Rotulado nutricional.
Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		CIRUELA PASA SIN SEMILLA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Café Rojizo U Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	La ciruela pasa (también llamada guindón) es una ciruela (Prunus domestica L.), o parte de la misma, desecada, deshidratada o pasa, a la cual se ha removido parcialmente o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales. Sin semilla.	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos. Presencia de semilla.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CLAVO DE OLOR
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Dura Y Áspera
ASPECTO GENERAL	Botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae,), y son usados como especie.	
PRESENTACIÓN/ PESO	kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en bolsa plástica transparente sellada. Debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 de ministerio de la Protección Social.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CONO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	De Acuerdo Al Sabor
	Olor	Característico
	Textura	Crujiente
ASPECTO GENERAL	Cono para servir helado, crocante, es una pasta crujiente en forma cónica. Sabor vainilla o chocolate a requerimiento de la entidad. El producto debe ser fresco.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Pequeño x 10 unidades. Para servir una bola de helado. Mediano x 10 unidades. Para servir dos bolas de helado. Grande x 10 unidades. Para servir hasta tres bolas de helado.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente, debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	7 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado o roto, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Textura blanda, rancidez.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		COCO DESHIDRATADO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Tiras Delgadas Y Flexibles
ASPECTO GENERAL	Producto natural a base de coco rallado cortado en pequeñas tiras, sin conservantes ni ingredientes adicionales. Las tiras tienen un ancho de 0.8 – 1.0 milímetros cada una.	
PRESENTACIÓN/ PESO	kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en bolsa plástica transparente sellada. Debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 de ministerio de la Protección Social.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	10 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Sabor u olor rancio.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		COLOR
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Compuesto de Harina de arroz, Colorantes Artificiales (Tartrazina color index 19140 E-102, Rojo Punzo 4R color index 16255)	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserve durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	18 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		COMINO MOLIDO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verdoso Claro
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Especia, compuesto por la mezcla de Comino, Harina de arroz.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	18 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CREMA NO LACTEA PARA CAFÉ PAQUETE * 102 UN
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Crema Claro
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Crema no láctea para café, elaborado a base de sólidos de jarabe de maíz y aceites vegetales. Sin colesterol y sin lactosa. Puede ser utilizado en café, té y chocolate en reemplazo de la leche, el producto preparado da una textura cremosa y suave.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Paquete por 102 unidades (stick)X 4 Gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario y caja. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	Entregar con máxima fecha de vencimiento, mínimo 10 meses a partir de su fecha de fabricación.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CUCHUCO DE CEBADA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Crema
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Producto obtenido del grano de cebada, seleccionado y clasificado para consumo humano, que ha sido sometido a un proceso de limpieza, perlado y molienda.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserve durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	7 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CUCHUCO DE MAIZ
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco O Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Producto obtenido de maíz blanco o amarillo, seleccionado y clasificado para consumo humano, que ha sido sometido a un proceso de limpieza, desgerminado, clasificación y empaque.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	7 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, presencia de olor fungoso, fermentado o rancio	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		CUCHUCO DE TRIGO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Producto obtenido de trigo nacional o importado, seleccionado y clasificado para consumo humano, que ha sido sometido a un proceso de limpieza, clasificación, perlado y empaque.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	7 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



CURRY EN POLVO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo Quemado

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Preparado especiado compuesto por la mezcla de cúrcuma, cilantro, canela, jengibre, pimienta de cayena, pimienta negra, clavo y nuez moscada.

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		FECULA DE MAIZ
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Harina fina que se extrae de la fécula del maíz, es el resultado del procesamiento de una de las partes del maíz hasta obtener un polvo muy fino. Usado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. Debe presentar color, y olor característico, sin sabor. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	23 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		FRIJOL BOLA ROJA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo Purpura O Rojo Intenso Brillante
	Olor	Característico
	Textura	Compacto
ASPECTO GENERAL	Grano para consumo, perteneciente a la familia Phaseolus Spp, seco, limpio, de apariencia entera, sin presencia de hongos, superficie lisa, libre de olores extraños. Posee un grado de desarrollo tal, que permite soportar la manipulación, transporte y comercialización conservando sus cualidades y siendo apto para el consumo humano. Frijol Tipo I, grado 2, Según NTC 871 (Segunda Actualización)	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

**NOMBRE DEL
PRODUCTO**



FRIJOL CARAOTA NEGRO

**CARACTERÍSTICAS
SENSORIALES**

Color

Negro

Olor

Característico

Textura

Compacto Y Lisa

ASPECTO GENERAL

Grano para consumo, seco, limpio, de apariencia entera, sin presencia de hongos, de la familia Vigna Spp. Posee un grado de desarrollo tal, que permite soportar la manipulación, transporte y comercialización conservando sus cualidades y siendo apto para el consumo humano. Frijol Tipo II, grado 2, Según NTC 871 (Segunda Actualización)

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		FRIJOL CARGAMANTO BLANCO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Beige Con Manchas Rojas
	Olor	Característico
	Textura	Compacto Y Lisa
ASPECTO GENERAL	Grano para consumo, seco, limpio, de apariencia entera, sin presencia de hongos. Posee un grado de desarrollo tal, que permite soportar la manipulación, transporte y comercialización conservando sus cualidades y siendo apto para el consumo humano. Frijol Tipo II, grado 2, Según NTC 871 (Segunda Actualización)	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		FRIJOL CARGAMANTO ROJO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo Oscuro Con Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Compacto Y Lisa
ASPECTO GENERAL	Grano para consumo, seco, limpio, de apariencia entera, sin presencia de hongos. Posee un grado de desarrollo tal, que permite soportar la manipulación, transporte y comercialización conservando sus cualidades y siendo apto para el consumo humano. Según NTC 871 (Segunda Actualización)	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



GALLETAS SODA - TACO X 16 UNID

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Beige

Olor

Característico

Textura

Crocante

ASPECTO GENERAL

Cracker fino y normalmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y levadura química, con la mayoría de las variedades ligeramente espolvoreadas con sal gorda.

PRESENTACIÓN/ PESO

Taco por 16 unidades

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

Mínimo 8 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, producto averiado por manipulación.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



GALLETA TRADICIONAL

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Característico

Olor

Característico

Textura

Crujiente

ASPECTO GENERAL

Galletas para helado en hoja delgada de pasta de harina sin levadura con esencia. El producto debe ser fresco.

PRESENTACIÓN/ PESO

10 unidades

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente, debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

7 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado o roto, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Textura blanda, rancidez.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		GALLETA MACARENA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Característico
	Olor	Característico
	Textura	Crujiente
ASPECTO GENERAL	Harina de trigo fortificada [Niacina, Hierro, Vitaminas B1, B2, Acido Fólico], Azúcar, Grasa vegetal y/o oleína de palma), Azucar invertido, Panela, Sal, Leudantes [Bicarbonato de Amonio, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato de Sodio], Acondicionador de masa (Bisulfito de Sodio), Aroma idéntico al Natural (Esencia de vainilla) Contiene Gluten y Sulfitos. Puede contener Ajonjolí y Leche.	
PRESENTACIÓN/ PESO	440 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente, debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	3 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado o roto, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Textura blanda, rancidez.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 2024.11.06-11.4938-e53f7-85690152
2024-11-06T14:33:20-05:00 - Página 110 de 203

NOMBRE DEL PRODUCTO		GARBANZO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Castaño
	Olor	Característico
	Textura	Compacto
ASPECTO GENERAL	Granos enteros y sanos procedentes de la especie Cicer arietinum L, con tegumentos externos de color blanco, rojizo, castaño claro u oscuro uniforme, tipo I o II, grado 1, Según NTC 923 (Segunda actualización)	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses-	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



GELATINA NEUTRA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo Pálido

Olor

Característico

Textura

Polvo Fino

ASPECTO GENERAL

Gelatina sin sabor pura en polvo. Actúa como agente gelificante

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Producto empacado en bolsa transparente sellada y embalado en caja. Debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Poco rendimiento de gelificante.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		GELATINA SABORES SURTIDOS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Característico A Fruta De Acuerdo Al Sabor
	Olor	Característico A Fruta De Acuerdo Al Sabor
	Textura	Polvo Fino
ASPECTO GENERAL	Mezcla coloide (sustancia semisólida). Las preparaciones sólidas de estos postres son saborizadas con aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes que al ser diluida con agua caliente y posteriormente sometida a refrigeración se puede consumir como postre listo para el consumo, cuyas indicaciones debe estar en el rótulo de producto. El producto debe ser uniforme. Sabores: mora, fresa, cereza, uva, limón, frambuesa, naranja, piña, mora azul, mango biche, salpicón, durazno, manzana y gelatina sin sabor. Debe tener alto poder gelificante y rendimiento, producto final firme.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en bolsa transparente sellada y embalado en caja. Debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Poco rendimiento gelificante. producto separado (colorante, azúcar y coloide)	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PODRUCTO		HARINA DE MASA PARA AREPAS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Polvo Fino
ASPECTO GENERAL	Harina de maíz blanco precocido extrafino, o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo 100 % natural, 100% maíz colombiano, suave en el proceso de amasar, no se debe cuartear, endurecer o formar grumos. No debe contener conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales. La harina precocida de maíz debe cumplir con los requisitos químicos y Microbiológicos establecidos en la norma Técnica NTC 3594 (Última Actualización).	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		HARINA DE MAIZ EXTRAFINO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Polvo Fino
ASPECTO GENERAL	Harina de maíz blanco precocido extrafino, o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo 100 % natural, 100% maíz colombiano, No debe contener conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales. La harina precocida de maíz debe cumplir con los requisitos químicos y Microbiológicos establecidos en la norma Técnica NTC 3594 (Última Actualización).	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		HARINA DE TRIGO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Polvo hecho de la molienda del trigo y que se emplea para consumo humano. Harina de alto rendimiento. Con altas propiedades de elasticidad y extensibilidad, alto contenido de proteína y mejoradores que aporten tolerancia, estabilidad y versatilidad. Polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Bulto por 50 kilogramos para panadería.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	6 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos	

NOMBRE DEL PRODUCTO



**HARINA PARA BUÑUELOS CAJA
*300 GR**

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Harina lista para preparar buñuelos a base de almidón de maíz, almidón de yuca, azúcar, y sal. La pre mezcla viene lista para preparar buñuelos debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

300 gramos

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Bolsa grado alimentario y caja Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

6 meses

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



Club Militar
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 2024.1106-11.4938-e53f7-85690152
2024-11-06T14:33:20-05:00 - Página 117 de 203

NOMBRE DEL PRODUCTO		LECHE EN POLVO ENTERA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Polvo Fino
ASPECTO GENERAL	La leche en polvo entera es leche fresca, pura, pasteurizada, homogenizada, pulverizada, adicionada con vitaminas A Y D3. No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Debe cumplir con los requisitos físico químicos y microbiológicos establecidos en el decreto 616 de 2016 y la norma técnica 1036	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo o su equivalencia	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Presencia de grumos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



LENTEJA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marrón

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie Lens culinaria Medikus, de la familia de las Papilionáceas. Es una leguminosa seca o menestra. La lenteja deberá estar conformada por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada. Cumplir con NTC 937: Lentejas. Lenteja seca y limpia. Humedad máxima 13%.

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos. Presencia de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos).

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



MAIZ PETO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Mezcla de maíz y harina de maíz (Maíz entero amarillo 88%, espesante harina de maíz amarillo 12%). Cumplir con NTC 366. Industrias alimentarias. Maíz en grano para consumo. El maíz es un conjunto de granos desgranados y enteros especialmente seleccionado y técnicamente trillado, de color amarillo y el tamaño de grano adecuado para obtener la mazamorra. Maíz limpio que no contenga más de 1% de impurezas. No debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física (impurezas y materiales extraños), química o biológica (insectos, roedores, excretas animales), daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		MAIZ PIRA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Especie Zea Mayz Indurata L, Grano duro y seco, procedente de la fructificación dela planta que corresponde, de color amarillo quemado, con un grado de desarrollo tal que permite soportar su manipulación, transporte y comercialización, conservando sus cualidades y siendo apto para el consumo humano. Cumplir con NTC 366. Industrias alimentarias. Maíz en grano para consumo.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física (impurezas y materiales extraños), química o biológica (insectos, roedores, excretas animales), daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



MANI

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo

Olor

Característico

Textura

Firme, Seca Y Crujiente

ASPECTO GENERAL

Debe cumplir con la NTC 748, Industrias alimentarias, oleaginosas, maní (cacaahuete). Maní tostado sin cascara, aceite vegetal y sal.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características.
Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

**NOMBRE DEL
PRODUCTO**



MARGARINA EUROPEA

**CARACTERÍSTICAS
SENSORIALES**

Color

Amarillo

Olor

Característico

Textura

Cremosa

ASPECTO GENERAL

Elaborada con materias primas de procedencia vegetal. De aspecto sólido y textura cremosa, con color, olor y gusto de mantequilla.

PRESENTACIÓN/ PESO

Caja * 15 kl

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y Almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

6 meses.

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la Requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



MEZCLA PARA PANCAKES X 630GR

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco Crema

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Mezcla granular blanca-crema en polvo deshidratada. Premezcla para Pancakes mezcla lista, a la que solo se debe agregar leche o agua para la elaboración de pancakes, crepes o waffles. Contiene harina de trigo, azúcar, sal, leudantes

PRESENTACIÓN/ PESO

630 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Caja. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Embalaje caja. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		MIGA DE PAN
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Producto obtenido de pan, elaborado con masa de harina de trigo, fermentado, horneado, enfriado, rebanado, molido y embolsado.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	3 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Rancidez.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		NUEZ DEL BRASIL
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Hueso
	Olor	Característico
	Textura	Crujiente
ASPECTO GENERAL	Nuez picada en pedacitos. No deben encontrarse en rodajas muy pequeñas sino de tamaño regular.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		NUEZ MOSCADA PEPA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón
	Olor	Característico
	Textura	Dura
ASPECTO GENERAL	La nuez moscada es la semilla de un fruto que se asemeja a un albaricoque. Tiene un sabor dulce y de nuez.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	18 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



NUEZ MOSCADA EN POLVO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marrón

Olor

Característico

Textura

Polvo Granulado Fino

ASPECTO GENERAL

La nuez moscada es la semilla de un fruto que se asemeja a un albaricoque. Tiene un sabor dulce y de nuez.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

18 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		OREGANO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Intenso
	Olor	Característico
	Textura	Fino
ASPECTO GENERAL	Hojas sanas limpias y secas del Orégano "Origanum vulgare", L. "O. virens". pureza: 100% Puro (No contiene aditivos) El producto es utilizado en cualquier preparación culinaria y puede ser consumido por el público en general.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	18 meses	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



PASTA MISO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marrón

Olor

Característico

Textura

Pastoso

ASPECTO GENERAL

El miso es un condimento consistente en una pasta aromatizante, hecha con semillas de soja y/o cereales y sal marina fermentada con el hongo koji.

PRESENTACIÓN/PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Una vez abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible

VIDA ÚTIL

Mínimo 24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque abollado, oxidado o con fisuras, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PAN TAJADO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marfil

Olor

Característico

Textura

Fresco

ASPECTO GENERAL

Producto tipo pan molde con tapa u open top, elaborado con masa de harina de trigo, fermentado, con la superficie superior plana, decorado o no, horneado, enfriado, rebanado y embolsado.

PRESENTACIÓN/ PESO

Paquete x 20 tajadas

EMPAQUE AL RECIBIDO

El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible

VIDA ÚTIL

20 días

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica (moho), daños mecánicos, sabor u olor no característico.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		PANELA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo Pardo
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Sólido, producto de la concentración de los jugos de la caña de azúcar, soluble en agua. Debe cumplir lo establecido en 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. NTC-1311. Productos agrícolas. Panela. En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, no otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras	
PRESENTACIÓN/ PESO	450 a 500 gramos unidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque individual. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserve durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Una vez abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible	
VIDA ÚTIL	6 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica (moho), daños mecánicos, sabor u olor no característico. Presencia de olores, sabores extraños, verdor, amientos, ablandamientos excesivos; fermentación, ataques de hongos o insectos	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		PANELA GRANULADA SOBRE * 8 GR(BOLSA * 25 UNIDADES)
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Pardo
	Olor	Característico
	Textura	Granuloso
ASPECTO GENERAL	Producto sólido obtenido por la evaporación de los jugos de la caña de azúcar.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Bolsa por 25 unidades de 8 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Producto fermentado o pastoso.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



PANKO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Escama

ASPECTO GENERAL

Pan rallado grueso o "en escamas" típico japonés. Calibre 6-8 mm

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Producto fermentado o pastoso.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PAPA PURÉ DESIDRATADA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo

Olor

Característico

Textura

Escamas

ASPECTO GENERAL

Preparado completo para la elaboración de puré de patatas. Olor y sabor característico de patata, con un aspecto ligeramente dorado, amarillento, que presentan un producto suelto, y con mucho volumen.

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Empaque individual. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PAPA RIPIO PARA PERRO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo

Olor

Característico

Textura

Ripio

ASPECTO GENERAL

Producto resultante del lavado, selección, tajado, desalmidonado, fritura y triturado de la papa.

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

6 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Sabor u olor rancio, producto quemado, con exceso de grasa. Sabor rancio, producto quemado.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PAPRIKA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Rojo Naranja

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Paprika o pimentón (*Capsicum annum*) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos. Cumplir con lo estipulado NTC 4423. Industriasalimentarias. Especies y condimentos.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Empaque individual. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

Mínimo 6 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PASTAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Productos preparados al bronce mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo aptas para el consumo humano. Variedad a requerimiento de la entidad.
CABELLO DE ANGEL: Pasta corta y de fino grosor.
CANELONES MACARRONES: Pasta corta y hueca
PASTA CONCHITAS: Pasta corta en forma de concha.
PASTA FETUCCINI: Fideo plano.
FIDEOS: Pasta con forma de cuerdas finas, corta y delgada.
PASTA FUSILLI: forma helicoidal
PASTA LASAGNA Láminas de pasta rizada, precocida.
PASTA PENNE: Pasta forma cilíndrica.
PASTA RAVIOLES (POLLO O CARNE). Pasta italiana rellena con diferentes ingredientes, generalmente replegada en forma cuadrada.
PASTA SPAGHETTI. Pasta larga.
PASTA TALLARIN. Pasta larga y plana.
FIDEOS PARA RAMEN.
PASTA VERMICELLI. Pasta de sección redondeada

**PRESENTACIÓN/
PESO**

CABELLO DE ANGEL: 1000 gramos
CANELONES
MACARRONES: 1000 gramos. *PASTA*
CONCHITAS: 1000 gramos.
PASTA FETUCCINI: 1000 gramos.
FIDEOS: 1000 gramos. *PASTA*
FUSILLI: 1000 gramos. *PASTA*
LASAGNA 1000 gramos *PASTA*
PENNE: 1000 gramos.
PASTA RABIOLES (POLLO y/o CARNE) 1000 gramos.
PASTA SPAGHETTI. 1000 gramos.
PASTA TALLARIN. 1000 gramos.
FIDEOS PARA RAMEN. 1000 gramos
PASTA VERMICELLE. 1000 gramos

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Empaque individual. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

Mínimo 18 meses.

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Incumplimiento ficha técnica, empaque averiado, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PEPERONCINO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Rojo / Amarillo

Olor

Característico

Textura

Escamas

ASPECTO GENERAL

Condimento a base de pimiento picante.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PIMIENTA CAYENA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Rojo

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Polvo de chile, hecha de pimientos secos y picantes molidos.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abrir almacenar en refrigeración.

VIDA ÚTIL

18 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 2024.1106-11.4938-e53f7-85690152
2024-11-06T14:33:20-05:00 - Página 141 de 203

NOMBRE DEL PRODUCTO		PIMIENTA NEGRA MOLIDA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Negro Grisáceo
	Olor	Característico
	Textura	Polvo
ASPECTO GENERAL	Frutos sanos, limpios, desecados y molidos de la Pimienta Negra "Piper nigrum", L. 1005 puro. No contiene aditivos.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abrir almacenar en refrigeración.	
VIDA ÚTIL	18 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		PIMIENTA NEGRA EN PEPA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Negro Grisáceo
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Frutos sanos, limpios, desecados y todos de la pimienta negra <i>Piper nigrum</i> L. Aspecto bayas redondeadas, libres de materiales extraños. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Frasco. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abrirse almacena en refrigeración.	
VIDA ÚTIL	24 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		PIMIENTA ROSADA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Bayas de pimienta rosadas enteras, se utiliza como condimento y agente aromatizante	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Frasco. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abrir se almacena en refrigeración.	
VIDA ÚTIL	24 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		MEZCLA PIMIENTA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Surtidos De Acuerdo A La Variedad
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Mezcla de 4 Pimientas: pimienta rosa, negra, blanca y verde.	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Frasco. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abrirse almacena en refrigeración.	
VIDA ÚTIL	24 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		PISTACHO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Cáscara Color Beige, Verde Con Visos Rosados
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Producto seco. Sin restos de materias extrañas, ni impurezas. Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado. Pistacho con cáscara tostada y salado.	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



QUINUA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Beige

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Semilla de la planta del mismo nombre

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



SAL

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Cristales

ASPECTO GENERAL

Sal refinada, yodada y fluorada apta para consumo humano. Debe cumplir con NTC 1254. Industria alimentaria. Sal para consumo humano. Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o Contaminantes extraños.

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo /sobres (1 gramo) caja por 500 unidades. a requerimiento de la entidad

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa o caja de acuerdo a presentación. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo con la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abrirse almacena en refrigeración.

VIDA ÚTIL

N/A

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico. Presencia de humedad, impurezas.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		SAL MARINA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Cristales
ASPECTO GENERAL	Sal marina es la sal procedente de la evaporación del agua de mar, frente a la sal gema o sal de roca extraída de minas terrestres, apta para consumo humano. Debe cumplir con NTC 1254. Industria alimentaria. Sal para consumo humano. Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o Contaminantes extraños. El yodo y el flúor son adicionados en cantidades que cumplen la legislación nacional vigente. La presentación y especificaciones de calidad de sal marina para consumo humano, está sujeta y cumple las normas establecidas en el decreto 547 de 1996, expedido por el ministerio de salud.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa o caja de acuerdo a presentación. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo con la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abrirse almacena en refrigeración.	
VIDA ÚTIL	12 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico. Presencia de humedad, impurezas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		SAL PARRILLA UNIDAD X 454 GRAMOS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Cristales
ASPECTO GENERAL	Sal con tamaño de grano medio y origen marino, apta para consumo humano. Debe cumplir con NTC 1254. Industria alimentaria. Sal para consumo humano. Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o Contaminantes extraños.	
PRESENTACIÓN/ PESO	454 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e inocuidad del producto, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abrir se almacena en refrigeración.	
VIDA ÚTIL	N/A.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos, sabor u olor no característico. Presencia de humedad, impurezas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



SEMILLA DE AMAPOLA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Negro

Olor

Característico

Textura

Firme Y Crujiente

ASPECTO GENERAL

Semilla ovalada plana, redondas, pequeñas, 100% semillas de amapola, sin impurezas o sustancias extrañas.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica, producto cristalizado o fermentado.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		SEMILLA DE CHIA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Gris, Marrón, Negro Y Beige.
	Olor	Característico.
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Semilla pequeña y ova	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas decartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.	
VIDA ÚTIL	36 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



TARTELETAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Beige

Olor

Característico

Textura

Firme Y Crujiente

ASPECTO GENERAL

Tartaletas Mini lunch pasta brisa o masa quebrada de 38 mm. Base de pasta brisa o masa quebrada, en forma de cuenco, lista para ser rellena.

PRESENTACIÓN/ PESO

Unidad

EMPAQUE AL RECIBIDO

Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

1 mes

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque o producto roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica, producto rancio o fermentado, sabor u olor objetable.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



TE EN SOBRES CHAI

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Surtido/Sabor

Olor

Característico.

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Bolsitas de Té, bebida natural, infusiones calientes, están hechas con ingredientes 100% naturales, sin colorantes, ni calorías. Vienen con la medida de té para una taza. Sólo es necesario colocarlas en agua caliente y después removerlas. Sabores surtidos.

PRESENTACIÓN/ PESO

Caja * 20 unidades

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.

VIDA ÚTIL

36 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



TEA CHAMBA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Surtido/Sabor

Olor

Característico.

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Te chai latte especiado es una dulce mezcla de té negro, miel, leche y especias.

PRESENTACIÓN/ PESO

1000 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.

VIDA ÚTIL

36 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, golpeado o con abolladuras, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



TORTILLAS DE HARINA DE TRIGOPQ

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Beige

Olor

Característico.

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Es un pan aplanado de harina de trigo, sin levadura, de forma circular y aplanado, tamaño XL

PRESENTACIÓN/ PESO

10 unidades x 500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.

VIDA ÚTIL

3 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



TORTILLA DE MAIZ PQ

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Beige

Olor

Característico.

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Tortilla con maíz nixtamalizado de forma circular y aplanado, tamaño XL

PRESENTACIÓN/ PESO

10 unidades x 500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.

VIDA ÚTIL

3 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



TOTOPÓS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo

Olor

Característico

Textura

Firme Y Crujiente

ASPECTO GENERAL

Producto obtenido del freído de la tortilla de maíz en aceite vegetal en forma de triángulo, cuyo grosor es de máximo 2 mm.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

Kilogramo

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

4 meses

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica, producto rancio.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



UVAS PASAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marrón

Olor

Característico.

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Uva seca

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo con la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto mantener refrigerado.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



AZUCAR MICROPULVERIZADA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Polvo/Fino

ASPECTO GENERAL

Alto Poder Endulzante. Sacarosa Finamente Triturada O Molida Hasta Que Quede Convertida En Polvo, Con Cristales De Un Diámetro Inferior A 0,15 Mm. Y Un Autocompactante Que Evita La Formación De Terrones Debido A La Humedad. No Debe Presentar Impurezas.

Presentación/ Peso

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Etiquetado De Acuerdo A La Resolución 5109 De 2005. Embalado Dentro De Canastillas Plásticas Limpias Y Desinfectadas, O Cajas De Cartón Corrugado Originales, Nuevas, En Buen Estado Que Brinde Adecuada Protección A Los Productos.

CONSERVACIÓN

Se Debe Almacenar A Temperatura Ambiente En Un Lugar Fresco Y Seco. Debe Mantenerse Alejado De Olores Fuertes Y/O Extraños.

Vida Útil

12 Meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento Ficha Técnica, Empaque Roto, Producto Averiado, Unidad De Medida Diferente A La Requerida, Con Fisuras, Mal Estado O Deterioro, Características Organolépticas No Propias, Fecha De Vencimiento Expirada, Contaminación Física, Química O Biológica. Producto Con Humedad.

TRANSPORTE

Vehículo Especializado Para Alimentos, Con Estibas, Que Debe Garantizar El Sistema De Transporte Adecuado, En Condiciones Que Impidan La Contaminación Y La Proliferación De Microorganismos Y Eviten Su Alteración, Así Como Los Daños De Los Productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		CHOCOLATE NAUTRO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Café Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Contiene manteca de cacao en proporción. Este alto porcentaje de manteca de cacao, combinado con un buen templado, proporciona al chocolate un mayor lustre y una textura más rígida al romperse, siendo además de sabor más cremoso.	
PRESENTACIÓN/ PESO	2,5 kilogramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar.	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



COBERTURA CHOCOLATEBLANCA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo Claro

Olor

Característico

Textura

Dura

ASPECTO GENERAL

Cobertura de chocolate blanco a base de manteca de cacao. Manteca de cacao, leche, azúcar, lecitina y esencias artificiales certificadas (32% de sólidos de cacao). 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, expendia, importe o exporte en el territorio nacional.

PRESENTACIÓN/ PESO

2,5 kilogramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques grado alimentario deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



COBERTURA CHOCOLATE MASAGLASE LECHE

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Café Oscuro

Olor

Característico

Textura

Dura

ASPECTO GENERAL

Cobertura sabor a chocolate dulce "Masa Glasé Leche". Mezcla de leche, azúcar y grasa vegetal de alta 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, expendan, importe o exporten en el territorio nacional.

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques grado alimentario deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar.

VIDA ÚTIL

9 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Café Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Dura
ASPECTO GENERAL	Chocolate que contiene manteca de cacao en proporción. Este alto porcentaje de manteca de cacao, combinado con un buen templado, proporciona al chocolate un mayor lustre y una textura más rígida al romperse, siendo además de sabor más cremoso	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques grado alimentario deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	



NOMBRE DEL PRODUCTO		COCO AZUCARADO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Fibrosa
ASPECTO GENERAL	Tiras de coco con azúcar, especial para decoración y relleno en productos	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa grado alimentario. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Sabor rancio.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



COCOA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Café

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Cocoa en polvo desengrasada

PRESENTACIÓN/ PESO

230 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar.

VIDA ÚTIL

24 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Sabor rancio.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



COLOR- TINTE DE CAMELO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Caramelo

Olor

Característico

Textura

Viscoso

ASPECTO GENERAL

Colorante líquido natural compuesto viscoso oscuro obtenido por la caramelización del azúcar. Contiene: Azúcar, Agua y Estabilizante. Cumplir con NTC 409 - industrias alimentarias. Colorantes aditivos paraalimentos.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 mililitros

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Sabor rancio.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



**COLORANTES COLORES SURTIDOS X
80 ML PASTELERÍA**

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Surtido

Olor

Característico

Textura

Viscoso

ASPECTO GENERAL

Colorante para alimentos. Los colorantes son sustancias de origen natural o artificial que se usan para aumentar el color de los alimentos, ya sea porque el alimento ha perdido color en su tratamiento industrial o bien para hacerlo más agradable a la vista y más apetecible al consumidor. Alta concentración de color. Se incorpora fácilmente a los demás ingredientes. Óptima viscosidad. Aporta color a productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería. Con materias primas grado USP aprobadas por la FDA. Color a requerimiento de la entidad.

PRESENTACIÓN/ PESO

80 mililitros

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Sabor rancio.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



CREMA TIPO CHANTILLY * 1 LT

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo Cremoso

Olor

Característico

Textura

Semisólida

ASPECTO GENERAL

Crema vegetal líquida para batir, con sabor y aroma a vainilla, cremoso de textura suave, tersa y de fácil aplicación, ideal para cubrir, decorar y rellenar pasteles y postres. Contiene: Grasas vegetales, aceite parcialmente hidrogenado de soya, almidón acetilado, mono y diglicéridos de ácidos grasos, azúcar, carragenina, agua, tartrazina como colorante y saborizante natural vainilla y canela

PRESENTACIÓN/ PESO

Litro

EMPAQUE AL RECIBIDO

Caja. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a refrigerado entre 0 y 4 C. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

1 mes

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



ESENCIAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Traslúcido

Olor

Característico

Textura

Líquido

ASPECTO GENERAL

Saborizante para uso alimenticio sabor idéntico a: leche condensada, ponqué, almendra, arequipe, banano, canela, caramelo, coco, hinojo, limón, mantequilla, naranja, piña, queso, vainilla blanca, vainilla caramelo. Aportan exquisitas notas de sabor y aroma, a las distintas preparaciones alimenticias industriales. Contiene Vehículo acuoso, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, estabilizantes, conservantes. Cumplir con la NTC 1417 - Aditivos para alimentos. Sustancias aromatizantes.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 mililitros.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

24 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



FRUTAS CRISTALIZADAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Surtidos Claro Y Transparente

Olor

Característico

Textura

Semidura

ASPECTO GENERAL

Cubos cristalizados fabricados a base de fruta y azúcar. Fruta abrigantada de textura firme, previamente tratada cortada en cuadros. Obtenido mediante el proceso de cocción que seca la fruta. Se permite la adición de edulcorantes, colorantes y aditivos permitidos, hasta alcanzar una concentración de sólidos solubles en la fruta que permita su conservación a temperatura ambiente

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Paquete. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

8 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, El alimento debe estarexento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar elsistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



GALLETA TRITURADA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Café Oscuro

Olor

Característico

Textura

Crujiente

ASPECTO GENERAL

Galletas a base de cocoa dulce triturados crocantes, con sabor intenso a chocolate. Ideales para uso como toppings en Heladería, repostería y chocolatería.

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Paquete. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

60 días

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Rancidez.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



GEL TRANSPARENTE PARA ABRILLANTAR

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Transparente

Olor

Característico

Textura

Fluido

ASPECTO GENERAL

Gelatina instantánea lista para usar, ayudarán a que las frutas se muestren brillantes y con aspecto fresco, también evitarán que se oxiden y cambien de color. Contiene Azúcar, Agua, Glucosa, Gelificante (pectina), Acidulante (ácido cítrico). Sabor neutro.

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Paquete. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

6 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



GLASE SURTIDO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Colores Surtidos

Olor

Característico

Textura

Fluido

ASPECTO GENERAL

Gel alimenticio de frutas, con alto contenido alimenticio,

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Paquete. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

6 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



GLICERINA PURA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Incoloro

Olor

Característico

Textura

Untuoso Al Tacto

ASPECTO GENERAL

La glicerina es un agente deshidratante osmótico con propiedades higroscópicas y lubricantes, La glicerina en la preparación de alimentos sirve para espesar, estabilizar, conservar y retener humedad.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 mililitros.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Frasco. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



GLUCOSA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Incoloro

Olor

Característico

Textura

Espeso

ASPECTO GENERAL

Líquido espeso incoloro y transparente, con sabor dulce moderado y Edulcorante, agente de brillo, humectante, azúcar invertido.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



GRAGEAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Surtidos

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Gragea de azúcar cubierta de dulce de colores, diferentes usos heladería, panadería. Contienen variedades de azúcar, jarabe de maíz y almidón culinario. Colores: blancas, azul, amarillo, roja, rosadas, verde, naranjas.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques grado alimentario deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Exento de sabores extraños.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



GRASA HIDROGENADA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Cremoso

ASPECTO GENERAL

Manteca Vegetal. Aceites y grasas vegetales, (hidrogenadas y no hidrogenadas, interesterificadas y no interesterificadas), emulsificantes (monoglicéridos destilados, monoestearato de sorbitán etoxilado), antioxidante (TBHQ y/o BHT),
*Puede contener trazas de lecitina de soya y trazas de leche.

PRESENTACIÓN/ PESO

15 kilogramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Caja. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro decanastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Rancidez.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



NOMBRE DEL PRODUCTO		HARINA DE ALMENDRAS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Amarillento
	Olor	Característico
	Textura	Fina
ASPECTO GENERAL	La harina de almendras, está elaborada a base de almendras. Estas se blanquean para quitar la piel y después se muelen hasta obtener una textura fina y suave. No contiene gluten	
PRESENTACIÓN/ PESO	kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Presencia de residuos de sustancias tóxicas o infectadas, impurezas, sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

NOMBRE DEL PRODUCTO



HARINA INTEGRAL

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marfil

Olor

Característico

Textura

Partículas Gruesas

ASPECTO GENERAL

La harina de trigo integral es una harina molida de trigo que contiene la piel y lavaina.

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



HARINA TAPIOCA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marfil

Olor

Característico

Textura

Partículas Gruesas

ASPECTO GENERAL

Harina que se obtiene de la yuca seca y molida. Tiene sabor neutro.

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



HARINA DE CENTENO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Polvo Granular

ASPECTO GENERAL

Harina que se obtiene al moler el grano de centeno (*Secale cereale* L.) polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Producto empacado en bolsa. Debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y asegure su conservación lo preserven durante su vida útil Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

6 meses.

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



LEVADURA SECA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marfil

Olor

Característico

Textura

Partículas Gruesas

ASPECTO GENERAL

Obtenida mediante controlados procesos de fermentación, separación y concentración a través de filtros al vacío, que le otorgan una gran actividad y eficacia fermentativa., constituido por microorganismos vivos del género *Saccharomyces cerevisiae* los cuales fermentan las masas para panificación, proporcionándoles forma, textura y miga suave. La levadura no debe contener materias extrañas, manchas ni hongos. La levadura debe tener sabor y olor característicos, no debe presentar sabor u olor desagradable, ni otro diferente al característico de la levadura. Cumplir con NTC 1807 - Industria alimentaria. Levadura para panificación.

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura refrigeración de 0 a 4 ° C. Una vez abierto, evitar el contacto de la levadura con humedad u otros productos que alteren sus características físicas u organolépticas. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

36 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



MARGARINA INDUSTRIAL APTA PARA CLIMA FRIO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Crema

Olor

Característico A Mantequilla

Textura

Suave

ASPECTO GENERAL

Margarina industrial apta para clima frío de consistencia suave, con buena ramificación, fácil mezclado y sabor a mantequilla (que favorece al sabor y olor del producto final), empleada, como materia prima en la elaboración de productos de panadería y pastelería fina

PRESENTACIÓN/ PESO

Caja * 15 kilogramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Caja. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Temperatura máxima 25°C.

VIDA ÚTIL

6 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, rancidez.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



MEJORADOR DE MASAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Polvo Fino Fluido

ASPECTO GENERAL

Base para mejorar la elaboración de Panes de molde. Ayuda a incrementar la suavidad, el volumen y el sabor del pan, proporcionando frescura y vida útil a sus productos. Debe proporcionar: Mayor desarrollo del pan, Miga más blanca, cerrada y esponjosa, Mejor distribución alveolar de la miga. Corteza fina y dorada, Aumenta el tiempo de frescura del producto Contiene Harina de Trigo (vehículo), INS 481i (Emulsionante), INS 471 (Emulsionante), INS 341iii (Antiapelmazante), INS 1100(enzimas), INS 300 (Oxidante), contiene gluten

PRESENTACIÓN/ PESO

kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos. Social.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, rancidez.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



MARGARINA INDUSTRIAL APTA PARA CLIMA CÁLIDO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Crema

Olor

Característico A Mantequilla

Textura

Suave

ASPECTO GENERAL

Margarina industrial apta para clima frío de consistencia suave, con buena ramificación, fácil mezclado y sabor a mantequilla (que favorece al sabor y olor del producto final), empleada, como materia prima en la elaboración de productos de panadería y pastelería fina.

PRESENTACIÓN/ PESO

Caja * 15 kilogramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Caja. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro decanastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Temperatura máxima 32°C.

VIDA ÚTIL

6 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, rancidez.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



MEZCLA DE PAN DE YUCA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Mezcla lista para preparar pan de yuca colombiano. Buen rendimiento y crecimiento. Contiene Almidón de Yuca modificado, Almidón de Maíz, azúcar, Harina precocida de Maíz, sal

PRESENTACIÓN/ PESO

12 kilos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Saco Kraft. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PAN SERVILLETA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Beigee

Olor

Característico

Textura

Flexible Y Esponjoso

ASPECTO GENERAL

Pan tipo tortilla utilizado para rellenar y envolver en forma de sobre o cono. El producto debe estar entero. Forma circular y aplanada.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

10 unidades. Tamaño XXL.

EMPAQUE AL RECIBIDO

Empaque resellable. Producto empacado en un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y asegure su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Después de abierto se debe mantener refrigerado entre 0°C A 4 °C.

VIDA ÚTIL

6 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, contaminación física, química o biológica. Producto roto y/o averiado.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



POLVO DE COLORES (DORADO-PLATEADO)

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Dorado/ Plateado

Olor

Característico

Textura

Polvo Fino

ASPECTO GENERAL

Producto en **polvo** comestible elaborado a base de elementos metálicos y aditivos orgánicos, que emiten metales preciosos tales como oro y plata.

PRESENTACIÓN/ PESO

Unidad /6 a 10 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso

VIDA ÚTIL

5 años

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



POLVO DE HORNEAR

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Polvo Fino

ASPECTO GENERAL

Permite dar esponjosidad a una masa, miga fina y uniforme; debido a la capacidad de liberar dióxido de carbono Bicarbonato de sodio (leudante), harina de trigo, pirofosfato de sodio (leudante), almidón de maíz, sulfato de aluminio, carbonato de calcio y fosfato monocalcico (leudantes)

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimentario. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Bolsa. Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso

VIDA ÚTIL

6 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PREMEZCLA EN POLVO PARA PAN DE QUINUA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo Claro

Olor

Característico

Textura

Miga Abierta Irregular.

ASPECTO GENERAL

Premezcla en polvo concentrada para la elaboración de pan de quinua. Contiene salvado de trigo, semilla de quinua, semilla de ajonjolí y semilla de linaza.

PRESENTACIÓN/ PESO

2,5 kilogramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso

VIDA ÚTIL

4 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PREMEZCLA EN POLVO PARA PANDE LINAZA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo Claro

Olor

Característico

Textura

Miga Abierta Irregular.

ASPECTO GENERAL

Premezcla en polvo concentrada para la elaboración del pan de linaza. Contiene semilla de linaza, cebada perlada y avena en hojuelas.

PRESENTACIÓN/ PESO

2,5 kilogramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso

VIDA ÚTIL

4 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PREMEZCLA EN POLVO PARA PANDE AVENA Y SOYA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Amarillo Claro

Olor

Característico

Textura

Miga Abierta Irregular.

ASPECTO GENERAL

Mezcla completa para la elaboración de pan de avena y soya. Contiene harina de trigo integral, salvado de trigo, cebada perlada, avena en hojuelas, harina desoya, semilla de ajonjolí y harina de centeno.

PRESENTACIÓN/ PESO

2,5 kilogramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso

VIDA ÚTIL

4 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PREMEZCLA EN POLVO PARA PANDE 6 CEREALES Y MIEL

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Blanco

Olor

Característico

Textura

Polvo Fino

ASPECTO GENERAL

Premezcla en polvo concentrada para la elaboración del pan de cereales y miel. Contiene harina de centeno, avena en hojuelas, cebada, arroz integral, harina de maíz, miel pura y salvado de trigo

PRESENTACIÓN/ PESO

2,5 kilogramos

EMPAQUE ALRECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso

VIDA ÚTIL

4 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



SALSA CHOCOLATE

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marrón

Olor

Característico

Textura

Viscoso

ASPECTO GENERAL

Salsa de chocolate o jarabe de chocolate suele añadirse a ciertas preparaciones culinarias con el objeto de aumentar el sabor y aroma a chocolate, o decorar platos. Contiene: Azúcar, agua, dextrosa, cacao desgrasado en polvo (13%), LECHE desnatada en polvo, almidón modificado de maíz, conservador (sorbato potásico), aroma.

PRESENTACIÓN/ PESO

Litro

EMPAQUE AL RECIBIDO

Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



SALVADO DE TRIGO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Café

Olor

Característico

Textura

Granuloso

ASPECTO GENERAL

El salvado de trigo se lo queda tras refinar o procesar (moler) el grano de trigo en partículas finas, o sea, son las capas externas del grano (concretamente al pericarpio y sus diferentes subcapas).

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa grado alimenticio. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado con un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.

VIDA ÚTIL

6 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, daños mecánicos.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



VITINA HOJALDRE PARA CLIMA FRIO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Crema

Olor

Característico

Textura

Moldeable

ASPECTO GENERAL

Margarina para productos hojaldrados, aroma y sabor a mantequilla. Debe *desarrollar un buen volumen* en el hojaldre. Las cualidades que debe tener la vitina es *ser plástica con el fin de que resista el trabajo durante el proceso de laminado*, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente, ingredientes: mezcla de aceites y grasa vegetal, agua, sal, emulsificantes, lecitina de soya, conservantes, sinergista, antioxidante, sabor a mantequilla y colorante. Libre de rancidez, de materiales extraños, de fácil untuosidad. *El sabor no debe afectar las características organolépticas del producto terminado. Cumplir con la NTC 241.*

PRESENTACIÓN/ PESO

Caja 15 kilos

EMPAQUE AL RECIBIDO

El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso

VIDA ÚTIL

6 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, con fisuras, mal estado o deterioro, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Rancidez en materia prima, sabor residual en producto terminado.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



VITINA HOJALDRINA PARA CLIMA CALIDO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Crema

Olor

Característico

Textura

Moldeable

ASPECTO GENERAL

Margarina para productos hojaldrados, aroma y sabor a mantequilla. Debe *desarrollar un buen volumen en el hojaldre*. Las cualidades que debe tener la vitina es *ser plástica con el fin de que resista el trabajo durante el proceso de laminado*, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente, ingredientes: mezcla de aceites y grasa vegetal, agua, sal, emulsificantes, lecitina de soya, conservantes, sinergista, antioxidante, sabor a mantequilla y colorante. Libre de rancidez, de materiales extraños, de fácil untuosidad. *El sabor no debe afectar las características organolépticas del producto terminado. Cumplir con la NTC 241.*

PRESENTACIÓN/ PESO

Caja x 15 kilogramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso

VIDA ÚTIL

6 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, con fisuras, mal estado o deterioro, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Rancidez en materia prima, sabor residual en producto terminado.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



LECHE DE ALMENDRAS EN POLVO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marfil

Olor

Característico

Textura

Polvo

ASPECTO GENERAL

Leche de almendra en polvo instantáneo

PRESENTACIÓN/ PESO

kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



MANTECA DE CACAO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marfil

Olor

Característico

Textura

Semisólida

ASPECTO GENERAL

Grasa natural comestible procedente del haba del cacao,

PRESENTACIÓN/ PESO

500 gramos

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PAPEL DE ARROZ

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marfil

Olor

Característico

Textura

Semisólida

ASPECTO GENERAL

Papel de arroz comestible, fino y traslúcido

PRESENTACIÓN/ PESO

Hoja

EMPAQUE AL RECIBIDO

Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso.

VIDA ÚTIL

12 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



MASA WONTON

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Marfil

Olor

Característico

Textura

Fina Y Homogénea

ASPECTO GENERAL

Tipo de empanadilla china que se elabora a partir de una masa al huevo, se puede freír, cocinar al vapor o cocer.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

Kilo x 15 cm unidad

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Almacenar refrigerado de 0 a 4 °C

VIDA ÚTIL

3 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos con cadena de frío refrigeración, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.

NOMBRE DEL PRODUCTO



PREMEZCLA PARA BROWNIE

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color

Café

Olor

Característico

Textura

Miga Abierta Irregular.

ASPECTO GENERAL

Premezcla en polvo concentrada para la elaboración de brownie. de miga húmeda y suave, e intenso sabor y aroma de chocolate. No requiere el agregado de polvo de hornear y permite adicionar rellenos e inclusiones sin perder las características propias de un delicioso brownie

PRESENTACIÓN/ PESO

Kilogramo

EMPAQUE AL RECIBIDO

Bolsa. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. Sellado hermético con el fin de preservar las propiedades del producto. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos.

CONSERVACIÓN

Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Evitar exposición solar. Mantener en los recipientes originales, cerrando muy bien después de su uso

VIDA ÚTIL

4 meses

CRITERIO DE RECHAZO

Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica.

TRANSPORTE

Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.



Club Militar
Actitud, Perseverancia y Pasión!
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 2024.1106-11.4938-e53f7-85690152
2024-11-06T14:35:20-05:00 - Página 203 de 203

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	25-10-2022	Creación del documento
2	22-10-2024	Se actualiza el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.
3	05-11-2024	Se realiza modificación en flujo de firmas por solicitud de la subdirección, en el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.

VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORÓ:	Edison López Palacios	AASD Mercadeo y Servicio
REVISÓ	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBÓ:	PD. Juan Carlos Salcedo	Coordinador Alimentos y Bebidas
FIRMANTE:	PD. Patricia Martínez Diaz	Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA
ANEXO 11 ABARROTES

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-114938-e53ff7-85690152

Creación: 2024-11-06 11:49:38

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 14:33:14



Escanee el código
para verificación

Firma: Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio

PATRICIA MARTINEZ DIAZ
24176349
pmartinez@clubmilitar.gov.co
Coordinador
Club Militar Grupo de Mercadeo y Servicios

Aprobación: Coordinador Alimentos y Bebidas

JUAN CARLOS SALCEDO REYES
11227456
jcsalcedo@clubmilitar.gov.co
Profesional de defensa
CLUB MILITAR

Revisión: Sistemas Integrados de Gestión ? OAP

Yudyett Pulido
52915896
yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: AASD Mercadeo y Servicio

Edison Lopez Palacios
4265646
elopez@clubmilitar.gov.co
A.A.S.D. Mercadeo y Servicios



REPORTE DE TRAZABILIDAD			 Escanee el código para verificación
CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA ANEXO 11 ABARROTES <div>Club Militar</div> <div>gestionado por: azsign.com.co</div>			
Id Acuerdo: 20241106-114938-e53ff7-85690152		Creación: 2024-11-06 11:49:38	
Estado: Finalizado		Finalización: 2024-11-06 14:33:14	
TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Edison Lopez Palacios elopez@clubmilitar.gov.co A.A.S.D. Mercadeo y Servicios	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:49:41 Lec.: 2024-11-06 11:50:56 Res.: 2024-11-06 11:51:15 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:51:15 Lec.: 2024-11-06 11:51:40 Res.: 2024-11-06 11:51:49 IP Res.: 200.91.222.50
Aprobación	JUAN CARLOS SALCEDO REYES jcsalcedo@clubmilitar.gov.co Profesional de defensa CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:51:49 Lec.: 2024-11-06 11:52:19 Res.: 2024-11-06 14:32:35 IP Res.: 191.156.227.12
Firma	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2024-11-06 14:32:35 Lec.: 2024-11-06 14:33:07 Res.: 2024-11-06 14:33:14 IP Res.: 200.91.222.50