**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL BUEN COMIENZO
SUBDIRECCIÓN DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Este documento presenta las especificaciones técnicas que deben cumplir los alimentos en estándares de calidad e inocuidad necesarios para asegurar el aporte de energía y nutrientes definidos según los criterios de inclusión establecidos.

Los requisitos aquí expuestos son orientativos y no sustituyen la obligación de cumplir con la normativa sanitaria vigente aplicable a cada tipo de alimento.

TABLA DE CONTENIDO

GRUPO DE ALIMENTOS: LECHE	5
LECHE DE VACA ENTERA, EN POLVO	5
LECHE DE VACA EN POLVO DESLACTOSADA	5
LECHE DE VACA, ENTERA, LÍQUIDA PASTEURIZADA Y LARGA VIDA (UHT)	6
LECHE DE VACA LIQUIDA DESLACTOSADA PASTEURIZADA	7
LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	8
GRUPO DE ALIMENTOS: LACTEOS	9
YOGUR ENTERO, CON DULCE	9
KUMIS ENTERO, CON DULCE	9
QUESITO DE LECHE DE VACA, QUESO FRESCO, SEMIDURO, SEMIGRASO TIPO CUAJADA, QUESO FRESCO SEMIDURO, SEMIGRASO, TIPO CAMPESINO Y QUESO FRESCO, SEMIDURO, SEMIGRASO TIPO MOZZARELLA	10
GRUPO DE ALIMENTOS: CARNES	11
CARNE DE CERDO, MAGRA	11
CARNE DE RES, MAGRA	12
CARNE DE POLLO, CONTRAMUSLO SIN PIEL Y SIN HUESO	13
HUEVO DE GALLINA TIPO A, AA	13
ATÚN, ENLATADO CON AGUA	14
ATÚN, ENLATADO CON ACEITE	15
CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, NI HUESO	16
BAGRE, SIN CABEZA, TROCEADO, CONGELADO	17
FILETE DE BASA MAGRO	18
MORCILLA DE CERDO	18
GRUPO DE ALIMENTOS: LEGUMINOSAS	19
FRIJOL CARGAMENTO ROJO TIPO 1 GRADO 2	19
LENTEJA TIPO 1 GRADO 1	20
GARBANZO	20
GRUPO DE ALIMENTOS: GRASAS	21

ACEITE VEGETAL PURO	21
AGUACATE.....	22
CREMA DE LECHE.....	22
MANTEQUILLA	23
GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS	23
BANANO COMÚN, FRESA, GUAYABA COMÚN, LULO, GUANÁBANA, MANDARINA, MANGO COMÚN, MANZANA NACIONAL, MARACUYÁ, MORA DE CASTILLA, NARANJA, PAPAYA, PERA, PIÑA GOLDEN, SANDIA, MELÓN, UVA ISABELLA, LIMÓN, TOMATE DE ÁRBOL	23
PULPA DE FRUTA PARA JUGO, CON O SIN PROCESO DE PASTEURIZACIÓN – 100% CONTENIDO DE FRUTA.	24
GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURAS	24
ARVEJA VERDE	24
AHUYAMA.....	25
CEBOLLA CABEZONA	25
CEBOLLA JUNCA	25
REPOLLO BLANCO - MORADO.....	26
TOMATE CHONTO	26
ZANAHORIA.....	26
HABICHUELA	27
LECHUGA COMÚN.....	27
PIMENTÓN ROJO	27
PEPINO COHOMBRO.....	28
GRUPO DE ALIMENTOS: CEREALES	28
AREPA DELGADA DE MAÍZ BLANCO TRILLADO	28
ARROZ BLANCO, CRUDO.....	28
MAÍZ TIERNO.....	29
AVENA EN HOJUELAS.....	29
PASTA ALIMENTICIA.....	30
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	30
HARINA DE MAÍZ BLANCO.....	31
FÉCULA DE MAÍZ.....	31
ALMIDÓN DE YUCA	32
TOSTADA O CALADO HORNEADO	32
PAN BLANCO TIPO MOLDE.....	32
GALLETA DE SODA.....	33
GALLETA DE AVENA.....	33
MAZORCA - CHÓCOLO	34

GRUPO DE ALIMENTOS: RAICES	34
YUCA, CRUDA	34
GRUPO DE ALIMENTOS: TUBÉRCULOS	35
PAPA COMÚN CAPIRA	35
PAPA CRIOLLA	35
GRUPO DE ALIMENTOS: PLATANO	35
PLÁTANO HARTÓN VERDE O MADURO	35
GRUPO DE ALIMENTOS: AZUCARES	36
AZÚCAR BLANCO	36
PANELA	36
GALLETA DULCE SIN RELLENO.	37
HELADO DE LECHE CON SABOR A VAINILLA	37
GRUPO DE ALIMENTOS: ESPECIAS / CONDIMENTOS	38
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	38
SAL YODADA	39
GUASCAS SECAS	39
COCOA EN POLVO	40
CILANTRO	40
AJO	41
AJO EN POLVO	41
POLVO DE HORNEAR	41
LECHE DE CONTINUACIÓN FORTIFICADA CON HIERRO	42
FORMULA LÁCTEA PARA NIÑOS 0 A 6 MESES	43
FORMULA LÁCTEA PARA NIÑOS 6 A 12 MESES	43
ALIMENTO LÁCTEO EN POLVO PARA MUJERES GESTANTES Y MUJERES LACTANTES	44
ALIMENTO LÁCTEO EN POLVO PARA NIÑAS Y NIÑOS DE 12 A 5 MESES	45
ALIMENTOS BUEN COMIENZO 365	46
GRANOLA	46
GALLETA TIPO CRAKER	46
GALLETA DE AVENA	47
LECHE DE VACA ENTERA LÍQUIDA PASTEURIZADA Y LARGA VIDA (UHT)	47
BANANO COMÚN, GRANADILLA, MANGO COMÚN, MANZANA COMÚN, PERA, NARANJA.	48
PAN DE QUESO	48
PANDEBONO	49
GALLETAS TIPO DUCAL	49
PAN MOGOLLA INTEGRAL	49

CEREAL SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN	50
CEREAL INFANTIL FORTIFICADO	50
FRUTOS SECOS (ALMENDRAS, MARAÑÓN, PISTACHOS, MACADAMIA)	52
<i>ALIMENTOS NUTRIR PARA SANAR, SANAR PARA CRECER</i>	52
ARROZ BLANCO CRUDO	52
PASTA ALIMENTICIA	53
HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ	53
HARINA DE AVENA PRECOCIDA	54
GALLETAS TIPO CRACKER	54
<i>GRUPO DE ALIMENTOS: LECHE Y DERIVADOS</i>	55
LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	55
<i>GRUPO DE ALIMENTOS: LEGUMINOSAS Y DERIVADOS</i>	56
LENTEJA	56
FRIJOL CARGAMANTO	56
GARBANZO	57
<i>GRUPO DE ALIMENTOS: HUEVOS Y DERIVADOS</i>	57
HUEVO DE GALLINA ENTERO CRUDO	57
<i>GRUPO DE ALIMENTOS: PESCADOS Y MARISCOS</i>	58
ATÚN ENLATADO EN ACEITE	58
<i>GRUPO DE ALIMENTOS: GRASAS Y ACEITES</i>	59
ACEITE VEGETAL PURO	59
<i>GRUPO DE ALIMENTOS: AZÚCARES</i>	60
PANELA EN BLOQUE	60
<i>GRUPO DE ALIMENTOS: MISCELÁNEOS</i>	60
COCOA EN POLVO	60
<i>GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS</i>	61
ZANAHORIA	61
PLÁTANO HARTÓN	61
<i>GRUPOS DE ALIMENTOS: FRUTAS Y DERIVADOS</i>	62
FRUTAS	62

GRUPO DE ALIMENTOS: LECHES															
NOMBRE ALIMENTO		LECHE DE VACA ENTERA, EN POLVO													
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO												
<p>Organolépticas: leche en polvo entera, que es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa, en %m/m</td> <td>26.0</td> <td>33.0</td> </tr> <tr> <td>índice de insolubilidad en cm³</td> <td></td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas % m/m (1)</td> <td>24.5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Decreto 616 de febrero de 2006</p>		Parámetro	Mín.	Máx.	Materia grasa, en %m/m	26.0	33.0	índice de insolubilidad en cm ³		1.0	Proteínas % m/m (1)	24.5		<p>Material: Empacada en bolsa con cierre hermético con estructura trilaminada así: BOPP +PPB Metalizado + Polietileno de grado alimentario, a los cuales se les ha adicionado o no gas inerte. En caso de realizarlo, debe contener al momento del análisis practicado durante la vida útil del producto, una cantidad no mayor del 5% de oxígeno residual.</p> <p>Presentaciones: en gramaje de 380 g, 400 g, 750 g, 1000 g o máximo 5 kg. El Prestador de servicio u operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.</p> <p>Rotulado: Deben tener RSA, fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2671 de 2014, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 616 de 2006 artículos 49, 50, 51, Resolución 1382 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, perforado o averiado, peso inferior al solicitado.</p> <p>Producto de color amarillento, olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas, grumos.</p> <p>No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones.</p> <p>No se permite leche en polvo reempacada.</p>
Parámetro	Mín.	Máx.													
Materia grasa, en %m/m	26.0	33.0													
índice de insolubilidad en cm ³		1.0													
Proteínas % m/m (1)	24.5														
NOMBRE ALIMENTO		LECHE DE VACA EN POLVO DESLACTOSADA													

CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO												
<p>Organolépticas: leche en polvo Semidescremada, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1" data-bbox="240 520 699 705"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa, en %m/m</td> <td>>1.5</td> <td><26.0</td> </tr> <tr> <td>índice de insolubilidad en cm³</td> <td></td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas % m/m (1)</td> <td>30.0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Decreto 616 de febrero de 2006</p>	Parámetro	Mín.	Máx.	Materia grasa, en %m/m	>1.5	<26.0	índice de insolubilidad en cm ³		1.0	Proteínas % m/m (1)	30.0		<p>Material: Empacada en bolsa con cierre hermético con estructura trilaminada así: BOPP +PPB Metalizado + Polietileno de grado alimentario, a los cuales se les ha adicionado o no gas inerte. En caso de realizarlo, debe contener al momento del análisis practicado durante la vida útil del producto, una cantidad no mayor del 5% de oxígeno residual.</p> <p>Presentaciones: en gramaje de 380 g, 400 g, 750 g, 1000 g o máximo 5 kg. El Prestador de servicio deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.</p> <p>Rotulado: Deben tener RSA, fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p><i>Nota: no pueden ser reempacados o reembolsados por el prestador del servicio.</i></p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, perforado o averiado, peso inferior al solicitado.</p> <p>Producto de color amarillento, olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas, grumos.</p> <p>No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones.</p> <p>No se permite leche en polvo reempacada</p>
Parámetro	Mín.	Máx.												
Materia grasa, en %m/m	>1.5	<26.0												
índice de insolubilidad en cm ³		1.0												
Proteínas % m/m (1)	30.0													
NORMOGRAMA APLICABLE														
<p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 616 de 2006 artículos 49, 50, 51, Decreto 1673 de 2010, Resolución 1382 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>														
NOMBRE ALIMENTO	LECHE DE VACA, ENTERA, LÍQUIDA PASTEURIZADA Y LARGA VIDA (UHT)													

CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO																		
<p>Organolépticas:</p> <p>Color: blanco opalescente algo pardo. Olor y sabor: característico de la leche; Textura: ligeramente fluida, con aspecto graso, homogénea.</p> <p>Condiciones: sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <p>Temperatura de recibo debe ser entre 0 y 4 °C +/- 2°C conservando la cadena de frío.</p> <p>Las bebidas UHT pueden estar a temperatura ambiente.</p> <p>Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días a 55°C y 35°C, no presentar crecimiento microbiano.</p> <p>Físicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa, en %m/v</td> <td>3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>índice °C</td> <td>-0.540</td> <td>-0.510</td> </tr> <tr> <td>Crioscópico °H</td> <td>-0.560</td> <td>-0.530</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Decreto 616 de febrero de 2006</p>	Parámetro	Mín.	Máx.	Materia grasa, en %m/v	3.0		Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		índice °C	-0.540	-0.510	Crioscópico °H	-0.560	-0.530	<p>Material: plástico de polietileno larga vida o Tetrapak para leches UHT y película de polietileno blanco, coextruida, para empaque de leches pasteurizadas y/o derivados lácteos pasteurizados.</p> <p>Presentación: el Prestador de servicio deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.</p> <p>Rotulado: marca de empresa reconocida, deben tener RSA, fecha de vencimiento vigente.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Decreto 616 de 2006 artículos 48, Resolución 2310 de 1986, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 13 diciembre de 2022, Resolución 683 de 2012, Resolución 2906 de 2007, Ley 2232 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.</p>	<p>Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de abombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.</p>
Parámetro	Mín.	Máx.																		
Materia grasa, en %m/v	3.0																			
Peroxidasa	Negativo																			
Fosfatasa	Negativo																			
índice °C	-0.540	-0.510																		
Crioscópico °H	-0.560	-0.530																		

NOMBRE ALIMENTO		
LECHE DE VACA LIQUIDA DESLACTOSADA PASTEURIZADA		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Organolépticas:</p> <p>Color: blanco cremoso; No presenta sedimentación ni separación de fases Olor: Aroma suave y característico de la leche, No presenta olores desagradables ni intensos Sabor: Sabor dulce y suave, sin sabor amargo ni ácido, No presenta sabor a lactosa (azúcar de la leche) Textura: Suave y cremosa, No presenta grumos ni partículas suspendidas Consistencia: Consistencia líquida y fluida, No presenta viscosidad anormal</p> <p>Condiciones: Sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p>	<p>Material: plástico de polietileno larga vida o Tetrapak para leches UHT y película de polietileno blanco, coextruida, para empaque de leches pasteurizadas y/o derivados lácteos pasteurizados.</p> <p>Presentación: el Prestador de servicio deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.</p> <p>Rotulado: marca de empresa reconocida, deben tener RSA, fecha de vencimiento vigente.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p>	<p>Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de abombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.</p>

<p>Temperatura de recibo debe ser entre 0 y 4 °C +/- 2°C conservando la cadena de frío.</p> <p>Las bebidas UHT pueden estar a temperatura ambiente.</p> <p>Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días a 55°C y 35°C, no presentar crecimiento microbiano.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1" data-bbox="240 575 699 785"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa, en %m/v</td> <td>1.5-2.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>índice °C</td> <td>-0.540</td> <td>-0.510</td> </tr> <tr> <td>Crioscópico °H</td> <td>-0.560</td> <td>-0.530</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Decreto 616 de febrero de 2006</p>	Parámetro	Mín.	Máx.	Materia grasa, en %m/v	1.5-2.0		Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		índice °C	-0.540	-0.510	Crioscópico °H	-0.560	-0.530	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 616 de 2006 artículo 48, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	
Parámetro	Mín.	Máx.																		
Materia grasa, en %m/v	1.5-2.0																			
Peroxidasa	Negativo																			
Fosfatasa	Negativo																			
índice °C	-0.540	-0.510																		
Crioscópico °H	-0.560	-0.530																		
NOMBRE ALIMENTO LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA																				
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO																		
<p>Organolépticas:</p> <p>Color: blanco opalescente algo pardo. Olor y sabor: característico de la leche Textura: ligeramente fluida, con aspecto graso, homogénea.</p> <p>Condiciones: sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <p>Temperatura de recibo debe ser entre 0 y 4 °C +/- 2°C conservando la cadena de frío.</p> <p>Las bebidas UHT pueden estar a temperatura ambiente.</p> <p>Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días a 55°C y 35°C, no presentar crecimiento microbiano.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1" data-bbox="240 1583 699 1793"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa, en %m/v</td> <td>3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>índice °C</td> <td>-0.540</td> <td>-0.510</td> </tr> <tr> <td>Crioscópico °H</td> <td>-0.560</td> <td>-0.530</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Decreto 616 de febrero de 2006</p>	Parámetro	Mín.	Máx.	Materia grasa, en %m/v	3.0		Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		índice °C	-0.540	-0.510	Crioscópico °H	-0.560	-0.530	<p>Material: plástico de polietileno larga vida o tetra-pack para leches UHT y película de polietileno blanco, coextruida, para empaque de leches pasteurizadas y/o derivados lácteos pasteurizados.</p> <p>Presentación: el Prestador de servicio deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.</p> <p>Rotulado: marca de empresa reconocida, deben tener RSA, fecha de vencimiento vigente.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 616 de 2006 artículos 48 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de abombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.</p>
Parámetro	Mín.	Máx.																		
Materia grasa, en %m/v	3.0																			
Peroxidasa	Negativo																			
Fosfatasa	Negativo																			
índice °C	-0.540	-0.510																		
Crioscópico °H	-0.560	-0.530																		

GRUPO DE ALIMENTOS: LACTEOS																							
NOMBRE ALIMENTO		YOGUR ENTERO, CON DULCE																					
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO																				
<p>Organolépticas:</p> <p>Color: blanco (yogurt natural) o color característico al sabor adicionado. Olor: característico de la leche acidificada y/o del sabor adicionado acidificado. Textura: consistencia viscosa, no pastosa, sin separación de fases.</p> <p>Condiciones: endulzado con azúcar, con un máximo de azúcares añadidos de 5.8%, a base de leche entera, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, preservativos, sustancias tóxicas.</p>		<p>Material: plástico de polietileno larga vida o película de polietileno blanco, coextruida.</p> <p>Presentación: el Prestador de servicio deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.</p> <p>Rotulado: marca de empresa reconocida, deben tener RSA, fecha de vencimiento vigente.</p> <p>Nota: no pueden ser reempacados o reembolsados por el prestador del servicio.</p>	<p>Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, contenido vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de abombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión, residuos de drogas o medicamentos, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.</p>																				
<p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>arámetro</th> <th>Entero</th> <th>Semides</th> <th>Descr</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa % m/m</td> <td>Min. 2.5</td> <td>Min. 1.5</td> <td>Máx. 0.8</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos %m/m</td> <td>7.0</td> <td>7.0</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 - 1.50</td> <td>0.70 - 1.50</td> <td>0.70 - 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td> <td>Negativa</td> <td>Negativa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Temperatura de recibo debe ser entre 0 y 4 °C +/- 2°C conservando la cadena de frío.</p>		arámetro	Entero	Semides	Descr	Materia grasa % m/m	Min. 2.5	Min. 1.5	Máx. 0.8	Sólidos lácteos no grasos %m/m	7.0	7.0	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50	0.70 - 1.50	0.70 - 1.50	Prueba de fosfatasa	Negativa	Negativa	Negativa	<p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 2310 de 1986 art. Art 11, 12, 13,125, 127, 128 y 129, Resolución 11961 de 1989, Resolución 1804 de 1989 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	
arámetro	Entero	Semides	Descr																				
Materia grasa % m/m	Min. 2.5	Min. 1.5	Máx. 0.8																				
Sólidos lácteos no grasos %m/m	7.0	7.0	7.0																				
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50	0.70 - 1.50	0.70 - 1.50																				
Prueba de fosfatasa	Negativa	Negativa	Negativa																				
NOMBRE ALIMENTO		KUMIS ENTERO, CON DULCE																					
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO																				
<p>Producto lácteo fermentado y coagulado por la acción del cultivo láctico: lactococcus lactis o lactococcus Cremoris de sabor y color característico, fresco para el consumo.</p> <p>Con azúcares añadidos en un máximo de 5.8%, a base de leche entera, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, preservativos, sustancias tóxicas, según lo establecido en la normatividad.</p>		<p>Empacado en plástico de polietileno larga vida o película de polietileno blanco, coextruida, para empaque derivados lácteos pasteurizados, rotulado, marca de empresa reconocida, etiquetado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y demás normas vigentes.</p> <p>Presentación: el prestador del servicio deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo</p>	<p>Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, contenido vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, sin la adición de fibra prebiótica, presencia de abombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión,</p>																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Característica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa % m/m*</td> <td>2.5 Mínimo</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Característica	Materia grasa % m/m*	2.5 Mínimo																		
Requisito	Característica																						
Materia grasa % m/m*	2.5 Mínimo																						

Sólidos lácteos no grasas % m/m.*	7.0 Mínimo	establecido en la minuta patrón de cada modalidad.	residuos de drogas o medicamentos, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.
Acidez como ácido láctico % m/m*	0.60-1.20		
Prueba de fosfatasa *	Negativa		
Proteína láctea, % m/m**	2.6 Mínimo		
NORMOGRAMA APLICABLE		<p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resoluciones 2310 de 1986 Art 14, 15, 16, 128 y 129, Resolución 11961 de 1989 y Resolución 1804 de 1989, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p> <p>No pueden ser reempacados o reembolsados por el Prestador del servicio</p>	
NOMBRE ALIMENTO			
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
<p>Elaborado con leche pasteurizada, de color blanco o crema, sabor y olor característico al producto fresco, higienizado, sin madurar, consistencia blanda, temperatura de despacho y recibo entre 0 y 6°C conservando la cadena de frío.</p> <p>El producto especificado debe ser queso fresco, el cual se define como el producto higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo.</p> <p>- Se aceptan los siguientes tipos de queso fresco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuajada (semigraso y semiblando) - Queso campesino y quesillo (graso, semiblando) - Quesos de pasta hilada (tipo pera), Siete Cueros y quesadillos rellenos (semigraso, semiduro) - Quesos Mozzarella o tipo Mozzarella (semigraso, semiduro) - Queso Crema (graso, semiduro) - Queso doble crema (semimagro, semiduro) - Queso costeño (graso, semiduro) - Suero costeño (magro, blando) 	<p>Los quesos empacados en presentación de 250g, 500g, 1000g. De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado debe cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y celulósicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de</p>	<p>Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, vinagre o de sabor ácido o amargo, color u olor diferente al característico, textura arenosa, desmoronable o poco firme, falta de homogeneidad, empaque averiado, pérdida de vacío, peso inferior al rotulado, presencia de suciedad o desuerado.</p> <p>Con temperaturas diferentes a lo establecido.</p>	

- La designación del queso se hará de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2310 de 1989		2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 2310 de 1989 Art. 42 al 50 y art. 125 y 127 Resolución 1804 de 1989, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
Parámetro	Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo		
Rico en grasa	>45.0 y ≤60.0		
Graso	>20.0 y ≤45.0		
Semigraso	>5.0 y ≤20.0		
Semidescremado	>0.1 y ≤5.0		
Descremado	≤0.1		

GRUPO DE ALIMENTOS: CARNES		
NOMBRE ALIMENTO	CARNE DE CERDO, MAGRA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Forma de acuerdo al corte, color rosado claro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, sin la capa de grasa externa. Para mantener las condiciones de inocuidad alimentaria la carne debe tener una temperatura de despacho y recibo entre -8 a - 18°C medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa, conservando la cadena de frío. La carne que llegue empacada al vacío debe conservarse a temperatura de refrigeración de 0 – + 4 °C.	Bolsa plástica transparente, de alta densidad resistente al peso, cerrada. Cada paquete debe estar identificado con el nombre del corte que contiene, fecha de empaque, fecha de vencimiento y lote, nombre de la empresa y peso. El peso de cada paquete no debe superar los 5 kg. Etiquetado y rotulado	Carne marinada, color oscuro, marrón o verde, olor desagradable o rancio, superficie babosa, temperatura por encima de -8 °C, contenido de grasa por encima del 15%. Cortes de inferior calidad al solicitado, mezcla de diferentes cortes en un mismo empaque, peso inferior al solicitado, presencia de cartilago y hueso, rotulado ilegible, residuos químicos o de medicamentos.
	NORMOGRAMA APLICABLE	

<p>Carne de Cerdo (Brazo o pierna): % de grasa total, inferior al 15% - % de pérdida en cocido 20 a 30%</p>	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 3755 de 2006, Decreto 1500 de 2007, Decreto 3525 de 2009, Decreto 2380 de 2009, Decreto 2270 de 2012 Art 5, Art 18, Resolución 240 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p> <p>Inscripción establecimiento en el INVIMA, Concepto sanitario para acondicionadores y plantas de beneficio, desposte y desprese bajo Decreto 1500 de 2007 que cuenten con autorización sanitaria provisional bajo Decreto 1500 de 2007.</p>	<p>No se acepta producto de expendios cárnicos.</p>
<p>NOMBRE ALIMENTO CARNE DE RES, MAGRA</p>		
<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p>	<p>EMPAQUE</p>	<p>CONDICIONES DE RECHAZO</p>
<p>Forma y distribución de la grasa de acuerdo con el corte, color rojo oscuro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, sin la capa de grasa externa. Para mantener las condiciones de inocuidad alimentaria la carne debe tener una temperatura de despacho y recibo entre -8 a - 18°C medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa, conservando la cadena de frío. La carne que llegue empacada al vacío debe conservarse a temperatura de refrigeración de 0 ± 4 °C. Carne de res: hueso de Aldana, solomo extranjero, punta de espaldilla o falda, posta, tabla: % de grasa total inferior al 14% - % de pérdida en cocido 20 a 30%</p>	<p>Bolsa plástica transparente, de alta densidad resistente al peso, cerrada. Cada paquete debe estar identificado con el nombre del corte que contiene, fecha de empaque, fecha de vencimiento y lote, nombre de la empresa y peso.</p> <p>El peso de cada paquete no debe superar los 5 kg. Etiquetado y rotulado.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023,</p>	<p>Color oscuro, marrón o verde, olor desagradable o rancio, superficie babosa, temperatura por encima de por encima de -8 °C, contenido de grasa por encima del 14%. Cortes de inferior calidad al solicitado, mezcla de diferentes cortes en un mismo empaque, peso inferior al solicitado, presencia de cartílago y hueso, rotulado ilegible, residuos químicos o de medicamentos. No se acepta producto de expendios cárnicos.</p>

	<p>Resolución 2056 de 2023, Decreto 3755 de 2006, Decreto 1500 de 2007, Decreto 3525 de 2009, Decreto 2380 de 2009, Decreto 2270 de 2012 Art 5, Art 18, Resolución 240 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p> <p>Inscripción establecimiento en el INVIMA, Concepto sanitario para acondicionadores y plantas de beneficio, desposte y desprese bajo Decreto 1500 de 2007 que cuenten con autorización sanitaria provisional bajo Decreto 1500 de 2007.</p>	
NOMBRE ALIMENTO	CARNE DE POLLO, CONTRAMUSLO SIN PIEL Y SIN HUESO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Forma de acuerdo al Contramuslo entero, deshuesada, sin cartílago, color uniforme blanco o tonalidad ligeramente amarilla, sin manchas, textura blanda y firme al tacto, lisa, tersa y no pegajosa, olor característico a producto fresco, con una temperatura de despacho y recibo de -8 a - 18°C medidos en el interior de la masa muscular conservando la cadena de frío.</p>	<p>Bolsa plástica transparente, de alta densidad resistente al peso, cerrada.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007, Resolución 242 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p> <p>Se deberá empacar máximo 2 kg por bolsa.</p> <p>Inscripción establecimiento en el INVIMA, Concepto sanitario para acondicionadores y plantas de beneficio, desposte y desprese bajo Decreto 1500 de 2007 que cuenten con autorización sanitaria provisional bajo Decreto 1500 de 2007.</p>	<p>Color oscuro, violeta o verde, olor y sabor desagradable y rancio, superficie babosa, presencia de hueso o cartílago, presentación en julianas, temperatura por encima de -8°C, presencia de presas diferentes al indicado en el paquete, peso inferior al solicitado, rotulado ilegible o sin rotular, residuos químicos o de medicamentos, producto marinado.</p>
NOMBRE ALIMENTO	HUEVO DE GALLINA TIPO A, AA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO

<p>Huevos de gallina frescos.</p> <p>Debe presentar olor característico al producto, su cáscara debe ser limpia, entera.</p> <p>Se aceptan variaciones en el color, de acuerdo con la raza o línea genética de las aves de postura.</p> <p>Debe corresponder a mínimo categoría A: peso en gramos 53.0 a 59.9g.</p>	<p>Producto empacado en doble bandeja de cartón (encima y debajo del huevo para que los proteja de los impactos), con compartimientos que permitan colocar los huevos verticalmente, deben estar limpias y sin residuos de ningún tipo.</p> <p>Presentaciones: cubeta por 15 unidades, cubeta por 30 unidades.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: con maquina o con sticker por cubeta debe contener mínimo tamaño del huevo, nombre y dirección del productor o distribuidor y la fecha de vencimiento</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 1240, Ley 9 de 1979 Art. 401, 402, 256, 289, Comunicado Externo 4000-3312-20 Invima, Codex CAC/RCP 15-1976, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Cáscara sucia, con presencia de heces fecales, huevos de cucaracha o plumas, olor diferente al característico, cáscara averiada y/o pegada al empaque, olor desagradable, con fecha vencida, con peso inferior a 53,0 g y temperaturas inferiores a 3°C.</p>
<p>NOMBRE ALIMENTO ATÚN, ENLATADO CON AGUA</p>		
<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p>	<p>EMPAQUE</p>	<p>CONDICIONES DE RECHAZO</p>

<p>Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la Resolución 148 de 2007, envasado en agua potable, con la adición o no de ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presentados en envases herméticos sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.</p> <p>Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. - El peso escurrido para el atún en conserva al natural debe ser mínimo el 65% del peso neto declarado.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1" data-bbox="240 793 695 1184"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina, mg/Kg</td> <td>50.0</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Arsénico, expresado como As en mg/kg</td> <td>0.7</td> </tr> <tr> <td>Cadmio, expresado como Cd en mg/kg</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Mercurio, expresado como Hg en mg/kg</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb en mg/kg</td> <td>0.4</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución 148:2007</p>	Requisito	Límite máximo	Histamina, mg/Kg	50.0	Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0	Arsénico, expresado como As en mg/kg	0.7	Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0.1	Mercurio, expresado como Hg en mg/kg	1.0	Plomo, expresado como Pb en mg/kg	0.4	<p>Material: Envase y tapa metálico (TFS. ECCS) barniz interior Sanitario Aluminizado (BPANI), barniz exterior Transparente. Tapa Metálica con abre fácil.</p> <p>Presentaciones: Latas de 175 gramos a 184 gramos, abre fácil.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 2362 de 2023, Resolución 0148 - Enero 24 del 2007 Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 13 diciembre de 2022, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <p>Lomos limpios, libres de piel, coágulos de sangre y espinas.</p>
Requisito	Límite máximo															
Histamina, mg/Kg	50.0															
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0															
Arsénico, expresado como As en mg/kg	0.7															
Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0.1															
Mercurio, expresado como Hg en mg/kg	1.0															
Plomo, expresado como Pb en mg/kg	0.4															
<p>NOMBRE ALIMENTO ATÚN, ENLATADO CON ACEITE</p>																
<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p>	<p>EMPAQUE</p>	<p>CONDICIONES DE RECHAZO</p>														

<p>Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la Resolución 148 de 2007, envasado en aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presentados en envases herméticos sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.</p> <p>Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. - El peso escurrido para el atún en conserva al natural debe ser mínimo el 65% del peso neto declarado.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1" data-bbox="240 793 695 1184"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina, mg/Kg</td> <td>50.0</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Arsénico, expresado como As en mg/kg</td> <td>0.7</td> </tr> <tr> <td>Cadmio, expresado como Cd en mg/kg</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Mercurio, expresado como Hg en mg/kg</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb en mg/kg</td> <td>0.4</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución 148:2007</p>	Requisito	Límite máximo	Histamina, mg/Kg	50.0	Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0	Arsénico, expresado como As en mg/kg	0.7	Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0.1	Mercurio, expresado como Hg en mg/kg	1.0	Plomo, expresado como Pb en mg/kg	0.4	<p>Material: Envase y tapa metálico (TFS. ECCS) barniz interior Sanitario Aluminizado (BPANI), barniz exterior Transparente. Tapa Metálica con abre fácil.</p> <p>Presentaciones: Latas de 175 gramos a 184 gramos, abre fácil.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 0148 del 2007, NTC 1276:2011, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <p>Lomos limpios, libres de piel, coágulos de sangre y espinas.</p>
Requisito	Límite máximo															
Histamina, mg/Kg	50.0															
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0															
Arsénico, expresado como As en mg/kg	0.7															
Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0.1															
Mercurio, expresado como Hg en mg/kg	1.0															
Plomo, expresado como Pb en mg/kg	0.4															
<p>NOMBRE ALIMENTO CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, NI HUESO</p>																
<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p>	<p>EMPAQUE</p>	<p>CONDICIONES DE RECHAZO</p>														
<p>Forma de acuerdo a la pechuga entera, deshuesada, sin cartílago, color uniforme blanco o tonalidad ligeramente amarilla, sin manchas, textura blanda y firme al tacto, lisa, tersa y no pegajosa, olor</p>	<p>Bolsa plástica transparente, de alta densidad resistente al peso, cerrada.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p>	<p>Color oscuro, violeta o verde, olor y sabor desagradable y rancio, superficie babosa, presencia de hueso o cartílago, presentación en julianas,</p>														

<p>característico a producto fresco, con una temperatura de despacho y recibo de -8 a - 18°C medidos en el interior de la masa muscular conservando la cadena de frío.</p>	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 1500 de 2007, Resolución 242 / 2013, Marinado Resolución 402 de 2002, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p> <p>Se deberá empacar máximo 2 kg por bolsa.</p> <p>Inscripción establecimiento en el INVIMA, Concepto sanitario para acondicionadores y plantas de beneficio, desposte y desprese bajo Decreto 1500 de 2007 que cuenten con autorización sanitaria provisional bajo Decreto 1500 de 2007.</p>	<p>temperatura por encima de - 10°C, presencia de presas diferentes al indicado en el paquete, peso inferior al solicitado, rotulado ilegible o sin rotular, residuos químicos o de medicamentos, producto marinado.</p>
<p>NOMBRE ALIMENTO BAGRE, SIN CABEZA, TROCEADO, CONGELADO</p>		
<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p>	<p>EMPAQUE</p>	<p>CONDICIONES DE RECHAZO</p>
<p>Bagre pinnimaculatus, bagre con carne semi grasa color oscuro.</p> <p>El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 C</p> <p>Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g</p> <p>Pescado entero sin vísceras, sin agallas, sin escamas y sin cabeza, cornea</p>	<p>Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p>	<p>Sin rotular según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento y lote, fecha vencida o en stickers; al destapar olor rancio y color pardo o verdoso, Textura firme o blanda anormal, Olor desagradable o a amoníaco, Sabor desagradable o amargo., Presencia de impurezas o contaminantes, No cumple con los estándares de frescura con peso inferior al indicado en el rotulado. Temperatura por encima de -10°C.</p>

<p>traslucida. Es de cuerpo alargado y cilíndrico.</p>	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 561 de 1984, Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	
<p>NOMBRE ALIMENTO FILETE DE BASA MAGRO</p>		
<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p>	<p>EMPAQUE</p>	<p>CONDICIONES DE RECHAZO</p>
<p>Filete, Lonjas de pescados congelados, tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, piel y huesos.</p>	<p>Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 561 de 1984, Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, NTC 1443 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Sin rotular según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento y lote, fecha vencida o en stickers; al destapar olor rancio y color pardo o verdoso, Textura firme o blanda anormal, Olor desagradable o a amoníaco, Sabor desagradable o amargo., Presencia de impurezas o contaminantes, No cumple con los estándares de frescura con peso inferior al indicado en el rotulado. Temperatura por encima de -10°C.</p>
<p>NOMBRE ALIMENTO MORCILLA DE CERDO</p>		
<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p>	<p>EMPAQUE</p>	<p>CONDICIONES DE RECHAZO</p>
<p>Embutido hecho de sangre cocida, condimentada con cebolla y especias y a la que suelen añadirsele otros ingredientes como arroz, miga de pan o arvejas</p>	<p>Producto empacado en tripa sintética o natural, debe ser hermético y resistente para evitar fugas y contaminaciones. - Estar hecho de material seguro para contacto con alimentos.</p>	<p>- Presentar signos visibles de deterioro, descomposición o putrefacción, tener un olor desagradable o anormal, presentar cambios de color o textura anormales, contener objetos extraños o contaminantes, no cumplir con las</p>

	<p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 2162 de 1983, Decreto 2131 de 1997, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>especificaciones de etiquetado y empaque.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Superar los límites permitidos de microorganismos patógenos o contaminantes químicos. - Tener una fecha de vencimiento expirada. - No cumplir con las normas de calidad y seguridad alimentaria establecidas por la autoridad sanitaria correspondiente.
--	---	---

GRUPO DE ALIMENTOS: LEGUMINOSAS																
NOMBRE ALIMENTO	FRIJOL CARGAMENTO ROJO TIPO 1 GRADO 2															
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO														
<p>Tamaño, forma y color característicos de la variedad que se emplee. Grano en forma de riñón, grande, entero, con color y manchas características, brillantes, limpias, secas y duras a la presión.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Atributo</th> <th style="width: 70%;">% máximo en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia dura</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Granos dañados</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Granos partidos</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Granos abiertos</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Variedades de contraste</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>15.0</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Fuente: NTC 871. Frijol para consumo humano.</i></p>	Atributo	% máximo en masa	Materia dura	0.2	Granos dañados	2.0	Granos partidos	1.0	Granos abiertos	1.0	Variedades de contraste	2.0	Humedad	15.0	<p>Material: Polietileno de baja densidad con propileno biorientado, calibre 1.5. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Presentaciones: bolsa de 500, 1000, 2000 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas o necesidades de la prestación del servicio.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p>	<p>Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, con impurezas, infectados o infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo. Exceder los límites de metales pesados o plaguicidas</p>
Atributo	% máximo en masa															
Materia dura	0.2															
Granos dañados	2.0															
Granos partidos	1.0															
Granos abiertos	1.0															
Variedades de contraste	2.0															
Humedad	15.0															
	<p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, NTC 871, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>															

NOMBRE ALIMENTO		LENTEJA TIPO 1 GRADO 1															
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO														
<p>Organolépticas: debe corresponder a Lenteja tipo 1, grado 1.</p> <p>Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64”).</p> <p>Textura sólida, redonda y aplanada.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Atributo</th> <th>Valor máximo en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia dura</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>Granos dañados</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Granos partidos</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Granos abiertos</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Variedades de contraste</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>13.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: NTC937:2004</p>		Atributo	Valor máximo en masa	Materia dura	0.3	Granos dañados	2.5	Granos partidos	2.0	Granos abiertos	3.0	Variedades de contraste	3.0	Humedad	13.0	<p>Material: Polietileno de baja densidad con propileno biorientado, calibre 1.5. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Presentaciones: bolsa de 500, 1000, 2000 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas o necesidades de la prestación del servicio.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado.</p>
Atributo	Valor máximo en masa																
Materia dura	0.3																
Granos dañados	2.5																
Granos partidos	2.0																
Granos abiertos	3.0																
Variedades de contraste	3.0																
Humedad	13.0																
		NORMOGRAMA APLICABLE															
		<p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, NTC 937, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>															
NOMBRE ALIMENTO		GARBANZO															
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO														
<p>Organolépticas: Debe corresponder a Garbanzo tipo 1, grado 2</p> <p>Grano grande, entero, sano y uniformes de color amarillo claro</p> <p>Cribado: Máximo el 5.0% de grano que pasa a través de una criba con orificios circulares de 9,05 mm (3/8”).</p>		<p>Material: Polietileno de baja densidad con propileno biorientado, calibre 1.5. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Presentaciones: bolsa de 500, 1000, 2000 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas o necesidades de la prestación del servicio.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado.</p>														

	<p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p>	
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022 NTC 923 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	

GRUPO DE ALIMENTOS: GRASAS		
NOMBRE ALIMENTO	ACEITE VEGETAL PURO.	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado.</p> <p>Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol.</p> <p>- Aceites puros:</p> <p>o Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol.</p> <p>o Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya.</p> <p>o Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz.</p> <p>El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.</p> <p>El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico, de aspecto límpido a 25°C, tener sabor y olor característico.</p> <p>Características de Calidad para aceites vegetales:</p> <p>Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:</p>	<p>Frasco plástico por 250 cc, 500 cc, 1000 cc, 3000cc, 5 cc o más según existencia en el mercado.</p> <p style="text-align: center;">NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023 Resolución 2508 de 2012, Resolución 2154 de 2012, NTC 264, NTC 400 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Envase de vidrio, color diferente al característico, olor desagradable, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencido, con impurezas, opaco, presencia de sedimentos, estado semisólido o sólido; con mezcla de aceites de palma, algodón o coco peso inferior al rotulado.</p>

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

Fuente: Resolución 2154 de 2012.

NOMBRE ALIMENTO	AGUACATE
------------------------	-----------------

CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Las apariencia debe ser de forma ovalada o redondeada, tamaño varía según variedad (15-20 cm de largo y 7-10 cm de ancho), color: Verde oscuro, verde claro, morado o casi negro, dependiendo de la madurez y variedad, superficie lisa o ligeramente rugosa, con textura: 1. Piel: Delgada y suave, 2. Pulpa: Cremosa y suave y 3. Consistencia: Firme pero fácil de cortar</p> <p>Peso: Varía según variedad (100-500 gramos).</p> <p>Madurez: Debe estar firme, pero ceder ligeramente a la presión.</p> <p>Características varietales</p> <p>Algunas variedades populares de aguacate tienen características organolépticas específicas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hass: Piel negra rugosa, pulpa cremosa y sabor rico. 2. Fuerte: Piel verde clara, pulpa suave y sabor dulce. 3. Bacon: Piel verde clara, pulpa firme y sabor suave. 4. Pinkerton: Piel verde oscura, pulpa cremosa y sabor intenso. 	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Canastilla plástica, limpia y desinfectada.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Ley 2232 de 2022, Resolución 14712 de 1984 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.</p>	<p>Golpes o magulladuras: Marcas visibles de impacto que afecten la calidad, Cortes o rasguños, aberturas en la piel que comprometan la integridad, pérdida de color, cambio anormal de color, como decoloración o marchitez, crecimiento visible de hongos o mohos, grietas o agrietamientos en la superficie. Aguacate demasiado blando o descompuesto, demasiado duro o fibroso, textura desagradable o descompuesta y aguacate que no cede ligeramente a la presión.</p>

NOMBRE ALIMENTO	CREMA DE LECHE
------------------------	-----------------------

CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Producto lácteo entero de color blanco o crema, sabor y olor característico, textura semilíquida. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctea. Refrigerado (0-4°C) o en empaque UHT no necesita refrigeración.</p>	<p>Empacado en bolsa de plástico duro, resistente, o frasco de plástico por 200g, 400g, 600g o 1000g o garrafa o según existencia en el mercado</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p>	<p>Color diferente al característico, olor desagradable, rancidez, presencia de hongos, por fuera del rango de refrigeración cuando lo requiera, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente,</p>

	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 2310 de 1986, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	vencida, con peso inferior al rotulado.
NOMBRE ALIMENTO MANTEQUILLA		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Producto derivado de lácteo. La mantequilla debe cumplir con los siguiente requisitos: Materia grasa %m/m: 80% mínimo Humedad: 16% máximo. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 2,0% máximo Cloruro de sodio %m/m: 3,0% máximo. Índice de Reichert-Meissel : 22-32 Prueba de Kreiss: negativa Prueba de fosfatasa: negativa	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.	Color diferente al característico, olor desagradable, rancidez, presencia de hongos, por fuera del rango de refrigeración cuando lo requiera, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencida, con peso inferior al rotulado. Producto que no cumpla la cadena de frío o su temperatura sea superior a 6°C
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 2310 de 1986, NTC 734, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	

GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS		
NOMBRE ALIMENTO	BANANO COMÚN, FRESA, GUAYABA COMÚN, LULO, GUANÁBANA, MANDARINA, MANGO COMÚN, MANZANA NACIONAL, MARACUYÁ, MORA DE CASTILLA, NARANJA, PAPAYA, PERA, PIÑA GOLDEN, SANDIA, MELÓN, UVA ISABELLA, LIMÓN, TOMATE DE ÁRBOL	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Forma y color de acuerdo a cada fruta, fruto bien formado, de superficie sana, cáscara limpia, de textura firme al tacto, con maduración lista para el consumo y frescas. El peso neto por porción para la fruta picada varía de acuerdo al grupo de edad a ser atendido de acuerdo al ciclo de menú.	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su	Muy maduros, verdes, excesivamente blandas, perforadas, con indicio de plagas, magulladuras, signos de pudrición, sucias, con evidencia de sustancia química, presencia de partículas o manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto.

	conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Canastilla plástica, limpia y desinfectada.	
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
NOMBRE ALIMENTO	PULPA DE FRUTA PARA JUGO, CON O SIN PROCESO DE PASTEURIZACIÓN – 100% CONTENIDO DE FRUTA.	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Sabor y color característico de acuerdo a la fruta, producto elaborado con fruta natural, congelado con temperatura de recibo entre -18°C y -10 °C, conservando la cadena de frío para pulpa sin pasteurización o temperatura ambiente para pulpa pasteurizada, las cuales deben elaborarse cumpliendo las BPM. La pulpa deberá ser producida por la maceración, trituración o desmenuzando y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras y limpias. El producto deberá estar libre de materias extrañas, el color y olor deberá ser uniforme y similar al de la fruta de la cual se ha extraído.	Bolsa plástica, transparente de alta densidad, unidades por kilo, en canastillas plásticas limpias y desinfectadas.	Presencia de hongos, manchas de color café, pardo, verdes o negras diferentes al color propio de cada pulpa según la fruta; estar vencida, con temperatura por encima de -2°C para productos no pasteurizados, sabores extraños, que se encuentre sin rotular según normatividad vigente, empaque deteriorado, peso inferior al indicado en el rotulado.
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 3929 de 2013, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	

GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURAS		
NOMBRE ALIMENTO	ARVEJA VERDE	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
arveja verde Tipo I grado 2 deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad	Bolsa plástica transparente sellada de 500g, 1000g o de mayor gramaje según existencia en el mercado, con identificación del peso por bolsa	Presencia de olores desagradables o objetables, contener residuos de metales tóxicos, presentar infestaciones, no cumplir con los límites máximos permitidos de metales pesados y plaguicidas, según normativa vigente.
	NORMOGRAMA APLICABLE	

		Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, NTC 791, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
NOMBRE ALIMENTO		AHUYAMA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
Forma ovalada, color amarillo fuerte o naranja en su interior, verde y anaranjado en la cáscara, textura suave y firme al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco.	Se debe empacar en bolsa plástica limpia, transparente perforada y cerrada. En caso de que la auyama no sea entera, el porcionado, debe realizarse previa limpieza y desinfección en planta y destinar un lugar exclusivo para este fin, con adecuaciones higiénico sanitarias aptas y con buenas prácticas de manufactura.	Magulladuras, manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto, decoloraciones, perforaciones, evidencia de residuos químicos y signos de pudrición	
	NORMOGRAMA APLICABLE		
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4506 de 2013, Resolución de Resolución de , Resolución 1407 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan		
NOMBRE ALIMENTO		CEBOLLA CABEZONA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
Forma redondeada u ovalada, bien formadas, brillante, fresca, limpia, textura firme, color blanco.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Grietas, manchas, lesiones, plagas, suciedad y otros daños mecánicos.	
	NORMOGRAMA APLICABLE		
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan		
NOMBRE ALIMENTO		CEBOLLA JUNCA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
De forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, y sin humedad.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, o manojo por Libras en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Hojas amarillas, partidas, resacas, marchitas, Presencia de humedad, signos de pudrición, con raíz sucia con residuos de tierra.	
	NORMOGRAMA APLICABLE		

	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
NOMBRE ALIMENTO REPOLLO BLANCO - MORADO		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Forma redonda, color verde claro brillante o morado, hojas frescas y crujientes, consistente, corazón duro, con peso compacto, limpio.	Canastilla plástica limpia y desinfectada o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Corazón blando, hojas sueltas, cabezas abiertas, muy livianos para su tamaño, presencia de gusanos, hongos o plagas, signos de pudrición, hojas amarillas o secas, puntos negros, suciedad.
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	Tallo y hojas remojadas, con signos de pudrición o quemadas (resecas), marchitas, con presencia de hongos o humedad, perforaciones o evidencia de picadura de insectos.
NOMBRE ALIMENTO TOMATE CHONTO		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Forma redondeada, bien formados, brillante, fresco, limpio, textura firme.	Canastilla plástica limpia y desinfectada. Cuando se entregue menos de 10 kilos se puede empacar en malla de fibra o bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Sobre madurado, con signos de pudrición o verdes, blandos, piel arrugada, grietas, manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto, lesiones, magulladuras, plagas, evidencia de residuos químicos, quemaduras de sol, suciedad.
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
NOMBRE ALIMENTO ZANAHORIA		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Bien formadas, lisas, color naranja brillante, corteza firme, aspecto fresco, crujientes al partirlas con la mano.	Canastilla plástica limpia y desinfectada. Cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada.	Muy menuda, delgada o excesivamente gruesa, marchitas, blanda o arrugada, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de pudrición, con corazón blando.
	NORMOGRAMA APLICABLE	

		Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
NOMBRE ALIMENTO		HABICHUELA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Vainas verdes intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano.		Canastilla plástica limpia y desinfectada o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada	Vainas opacas, partidas, manchas negras, hongos, signos de pudrición, superficie rugosa y deshidratada, color amarillo o delgada.
		NORMOGRAMA APLICABLE	
		Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
NOMBRE ALIMENTO		LECHUGA COMÚN	
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Color verde intenso y uniforme, Hojas enteras, sin roturas ni desgarramientos, Forma compacta y rizada, Hojas crujientes y frescas, No presenta blandura ni marchitez, Aroma fresco y herbáceo, Sin olores desagradables ni amargos		En bolsa plástica limpia, transparente, perforada y cerrada	Presencia de signos de madurez excesiva (amarilleamiento, marchitez), presencia de plagas ni enfermedades, manchas o decoloraciones
		NORMOGRAMA APLICABLE	
		Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
NOMBRE ALIMENTO		PIMENTÓN ROJO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Forma ovalada, color rojo o rojo con verde, olor característico, debe presentarse limpio y libre de humedad externa anormal.		En bolsa plástica limpia, transparente, perforada y cerrada.	Magulladuras, arrugado, con manchas o perforaciones, evidencia de residuos químicos, signos de pudrición y textura blanda, deshidratado o reseco.
		NORMOGRAMA APLICABLE	
		Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	

NOMBRE ALIMENTO		PEPINO COHOMBRO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Forma ovalada, color amarillo fuerte o naranja en su interior, verde y anaranjado en la cáscara, textura suave y firme al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco.		En bolsa plástica limpia y transparente, perforada y cerrada o canastilla.	Magulladuras, arrugado, reseco, con perforaciones, evidencia de residuos químicos, signos de pudrición y corazón blando
		NORMOGRAMA APLICABLE	
		Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	

GRUPO DE ALIMENTOS: CEREALES

NOMBRE ALIMENTO | **AREPA DELGADA DE MAÍZ BLANCO TRILLADO**

NOMBRE ALIMENTO		AREPA DELGADA DE MAÍZ BLANCO TRILLADO													
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO												
Redonda o tela de acuerdo a lo solicitado en el ciclo de menú, color blanco. Bien formada, suave y firme, sabor y olor característico, bien asadas y frescas; el producto no debe contar con un tiempo mayor de 48 horas de fabricación al momento del recibo y deberá ser entregado refrigerado entre 0°C y 4°C conservando la Cadena de frío.		Empacada en bolsa plástica, transparente y cerrada, con máximo 20 unidades por paquete.	Unidades sueltas, con presencia de manchas, hongos, remojadas, quebradas, empaque sin rotular o rotulado borroso, vencido, empaque averiado, peso inferior al rotulado o incumpliendo la normatividad vigente.												
Requisitos físicos para la arepa de maíz refrigerada.		NORMOGRAMA APLICABLE													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína en fracción de masa en base seca</td> <td>3,2%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad en fracción de masa en base seca, en porcentaje</td> <td>55%</td> <td>68%</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas (microgramo/kg)</td> <td></td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	Mín.	Máx.	Proteína en fracción de masa en base seca	3,2%		Humedad en fracción de masa en base seca, en porcentaje	55%	68%	Aflatoxinas (microgramo/kg)		10	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 5372, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
Requisitos	Mín.	Máx.													
Proteína en fracción de masa en base seca	3,2%														
Humedad en fracción de masa en base seca, en porcentaje	55%	68%													
Aflatoxinas (microgramo/kg)		10													
El factor de conversión para determinar el porcentaje de proteína es de 6,25 para cualquier tipo de arepa															

NOMBRE ALIMENTO | **ARROZ BLANCO, CRUDO**

NOMBRE ALIMENTO		ARROZ BLANCO, CRUDO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Organolépticas: corresponde al grano grande, grueso y entero, de forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio, correspondiente al tipo 1, grado 2 el cual debe presentar tamaño y forma característico. fortificado con vitaminas		Material: empaque de polietileno de baja densidad calibre mínimo de 1.5 que no altere la calidad del producto.	Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.
Fisicoquímicas:		Presentaciones: bolsas de 500 gramos.	Su empaque no debe presentar suciedad ni olores indeseables.
		El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento,	

<p>No debe tener una humedad mayor al 14%.</p> <p>Aflatoxinas no mayores de 20 µg/Kg.</p>	<p>de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 671 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Descartar si presenta moho e impurezas</p>
<p>NOMBRE ALIMENTO MAÍZ TIERNO</p>		
<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p>	<p>EMPAQUE</p>	<p>CONDICIONES DE RECHAZO</p>
<p>El maíz en mazorca fresco debe presentar las siguientes características organolépticas: color amarillo dorado o blanco dependiendo de la variedad, granos firmes y bien adheridos, forma cilíndrica y recta, longitud y diámetro uniformes, textura suave y ligeramente rugosa, olor dulce y fresco, sabor dulce y cremoso, sin signos de madurez excesiva, plagas, enfermedades, manchas ni decoloraciones. Además, tamaño uniforme, forma de granos típica.</p>	<p>En bolsa plástica limpia y transparente, perforada y cerrada o canastilla.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Presencia de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos y cualquier otro objetable; presencia de impurezas o insectos; Mazorca dañada por animales menores</p>
<p>NOMBRE ALIMENTO AVENA EN HOJUELAS</p>		
<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p>	<p>EMPAQUE</p>	<p>CONDICIONES DE RECHAZO</p>
<p>Avena grano entero en hojuelas naturales, color crema, ligeramente caoba característica del producto y un sabor y aromas agradables de avena natural.</p>	<p>Bolsa plástica, transparente resistente y sellada, de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto, que no altere las características del alimento y aseguren su conservación durante su vida útil.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p>	<p>Presencia de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos y cualquier otro objetable; presencia de impurezas o insectos; empaque sin rotular o que incumpla la normatividad vigente, peso inferior al rotulado.</p>

	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 806, NTC 2159, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
--	--	--

NOMBRE ALIMENTO	PASTA ALIMENTICIA
------------------------	--------------------------

CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO												
<p>Organolépticas: producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo y otros ingredientes.</p> <p>Color amarillo característico, de textura dura y firme al tacto, exenta de humedad.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>---</td> <td>13.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>---</td> <td>0.8</td> </tr> <tr> <td>Proteína % (%N, 5.90)) fracción de masa en base seca</td> <td>10.5</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Datos de acuerdo a la Resolución 4393 de 1991.</i></p>	Parámetro	Mín.	Máx.	Humedad %	---	13.0	Cenizas %	---	0.8	Proteína % (%N, 5.90)) fracción de masa en base seca	10.5	---	<p>Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorientado o bolsa de celofán. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto por 250g, 500g, 1.000g o de mayor gramaje según existencia en el mercado.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 4393 de 1991, NTC 1055, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Descartar si: presenta color pálido, olor a producto químico, gorgojo y moho.</p>
Parámetro	Mín.	Máx.												
Humedad %	---	13.0												
Cenizas %	---	0.8												
Proteína % (%N, 5.90)) fracción de masa en base seca	10.5	---												

NOMBRE ALIMENTO	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA
------------------------	------------------------------------

CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Color blanco uniforme, textura suave y sin grumos, libre de humedad, fortificada con hierro, B1, B2, B3, B9 y ácido fólico.</p> <p>Libre de contaminantes físicos, químicos o biológicos</p>	<p>Bolsa plástica sellada, con pesos de 250g, 500g o 1000g. o según existencia en el mercado.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020,</p>	<p>Harina no fortificada, presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, puntos negros o cafés, colores y sabores extraños, empaque sin rotular o que incumpla la normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado.</p>

	Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 1944 de 1996, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan																			
NOMBRE ALIMENTO HARINA DE MAÍZ BLANCO																				
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO																		
<p>Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. La harina precocida de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables</p> <p>Características fisicoquímicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en % masa</td> <td>-</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en base seca % masa</td> <td>6,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas en % masa en base seca</td> <td>-</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas en % masa</td> <td>-</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción a 25°C</td> <td>4,5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	Min	Max	Humedad en % masa	-	13	Proteína (N x 6,25), en base seca % masa	6,0	-	Grasas en % masa en base seca	-	2,0	Cenizas en % masa	-	1,0	Índice de absorción a 25°C	4,5	-	<p>El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Con pesos de 250g, 500g o 1000g. o según existencia en el mercado</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 3594 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, puntos negros o cafés, colores y sabores extraños, empaque sin rotular o que incumpla la normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado.</p>
Requisitos	Min	Max																		
Humedad en % masa	-	13																		
Proteína (N x 6,25), en base seca % masa	6,0	-																		
Grasas en % masa en base seca	-	2,0																		
Cenizas en % masa	-	1,0																		
Índice de absorción a 25°C	4,5	-																		
NOMBRE ALIMENTO FÉCULA DE MAÍZ																				
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO																		
<p>La fécula de maíz tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Proteína: 10,5% máximo Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo.</p>	<p>El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Con pesos de 250g, 500g o 1000g. o según existencia en el mercado</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, puntos negros o cafés, colores y sabores extraños, empaque sin rotular o que incumpla la normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado.</p>																		

NOMBRE ALIMENTO		ALMIDÓN DE YUCA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
El almidón de yuca presenta características organolépticas específicas que garantizan su calidad y pureza. En términos de apariencia, debe tener un color blanco o crema puro y uniforme, con una textura fina y pulverulenta, sin grumos ni aglomeraciones. En cuanto al olor, debe ser neutro y libre de olores desagradables, sin rastros de yuca cruda ni humedad. El sabor también debe ser neutro, sin notas amargas ni desagradables. La textura debe ser suave y fina al tacto, sin granulosidad ni aspereza. Además, no debe presentar humedad visible ni absorción excesiva, y debe disolverse fácilmente en agua caliente.	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Con pesos de 250g, 500g o 1000g. o según existencia en el mercado	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, puntos negros o cafés, colores y sabores extraños, empaque sin rotular o que incumpla la normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado.	
	NORMOGRAMA APLICABLE		
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 6066 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan		
NOMBRE ALIMENTO		TOSTADA O CALADO HORNEADO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
La tostada o calado deben presentar características organolépticas en términos de apariencia, su color varía de dorado claro a oscuro según el tipo de pan y nivel de tostado, con una textura crujiente en la superficie y suave en el interior, sin dureza ni sequedad excesiva y firme en la superficie y una forma plana rectangular. Su olor con notas de caramelo y grano, sin olores desagradables ni a humedad. El sabor a pan tostado y notas de sal y grano, sin amargor ni desagradable.	Empacado a temperatura ambiente, a granel, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada.	Producto no acorde en sus características textura no crujiente en la superficie y sin suavidad en el interior, con dureza o sequedad excesiva. Además, que presente humedad, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo	
	NORMOGRAMA APLICABLE		
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan		
NOMBRE ALIMENTO		PAN BLANCO TIPO MOLDE	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina fortificada, horneada, de textura blanda y suave, de miga elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, de color uniforme dorado o ligeramente	Empacado a temperatura ambiente, a granel por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada.	Producto no acorde en sus características al tipo de pan especificado en la minuta, no tajado, duro, de miga no elástica, pegajoso, desmenuzable, reseco, empacado caliente, con presencia	

<p>moreno, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; en forma de tajadas, olor y sabor característico a su formulación y acorde al tipo de pan; debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables, la parte superior y las partes laterales de la corteza no deben tener ampollas o cavidades.</p> <p>No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud.</p> <p>Requisitos físico químicos:</p> <p>Debe tener mínimo 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de harina, humedad mínima 20 y máximo 40 (en % m/m) y proteína mínima 9%.</p>	<p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 1363 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas en la parte superior o laterales de la corteza, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina; deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado</p> <p>Incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado.</p>
---	--	--

NOMBRE ALIMENTO	GALLETA DE SODA
------------------------	------------------------

CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO														
<p>Producto de bajo contenido de humedad (no mayor al 5%) caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor salado fabricado a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo suave, azúcar, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos permitidos en alimentos infantiles, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneado posteriores a la fermentación con leudantes autorizados.</p> <p>Características fisicoquímicas:</p> <table border="1" data-bbox="240 1266 651 1480"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas sin relleno</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,5</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína % en fracción en base seca</td> <td>3,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td></td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 1241</p>	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		Min	Max	pH en solución acuosa al 10%	5,5	9,5	Proteína % en fracción en base seca	3,0		Humedad, en %		10,0	<p>Empacado en papel celofán transparente o metalizado, sellado, de material sanitario apropiado para alimentos.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 1241 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>Blanca, blanda, envejecida, coloración diferente a la original, presencia de humedad, quebrada, con impurezas, con hongos, empaque averiado, sin rotular o con rotulo incumpliendo la normatividad vigente.</p>
Requisitos en 100 g de muestra		Galletas sin relleno														
	Min	Max														
pH en solución acuosa al 10%	5,5	9,5														
Proteína % en fracción en base seca	3,0															
Humedad, en %		10,0														

NOMBRE ALIMENTO	GALLETA DE AVENA
------------------------	-------------------------

CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Producto de bajo contenido de humedad (no mayor al 5%) caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor dulce fabricada a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo, avena, I azúcar, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos alimentarios, sometida a un</p>	<p>Empacado en papel celofán transparente o metalizado, sellado, de material sanitario apropiado para alimentos.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p>	<p>Galleta sin avena, blanda, envejecida, coloración diferente a la original, presencia de humedad, quebrada, con impurezas, con hongos, empaque averiado, sin rotular o con rotulo incumpliendo la normatividad vigente</p>

<p>proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneado posteriores a la fermentación con leudantes autorizados.</p> <p>Características fisicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas</th> </tr> <tr> <th>relleno</th> <th>sin</th> </tr> <tr> <td></td> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,5</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína % en fracción en base seca</td> <td>3,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td></td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 1241</p>		Requisitos en 100 g de muestra	Galletas		relleno	sin		Min	Max	pH en solución acuosa al 10%	5,5	9,5	Proteína % en fracción en base seca	3,0		Humedad, en %		10,0	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 1241 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	
Requisitos en 100 g de muestra	Galletas																			
	relleno	sin																		
	Min	Max																		
pH en solución acuosa al 10%	5,5	9,5																		
Proteína % en fracción en base seca	3,0																			
Humedad, en %		10,0																		
NOMBRE ALIMENTO		MAZORCA - CHÓCOLO																		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO																		
<p>Con granos de maíz tiernos y jugosos, blanco, color Amarillo o amarillo-verdoso, cilíndrica con filamentos de seda blanca, aroma dulce y suave, con notas de maíz fresco, sabor dulce y suave.</p>	<p>En bolsa plástica limpia y transparente, perforada y cerrada o canastilla.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012, Resolución 1407 de 2022 Ley 2232 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.</p>	<p>Madurez insuficiente, Madurez excesiva, Daños físicos, Insectos o plagas, Enfermedades por hongos, bacterias o virus, contaminación por sustancias químicas, metales pesados, apariencia desagradable un color anormal, una textura rugosa o un olor desagradable, peso o tamaño insuficiente, falta de frescura</p>																		

GRUPO DE ALIMENTOS: RAICES		
NOMBRE ALIMENTO	YUCA, CRUDA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>La yuca fresca debe presentar características organolépticas específicas que la definen. En términos de apariencia, tiene una piel rugosa y de color marrón claro a oscuro, con una forma cilíndrica y longitudinal. Al corte, su pulpa es blanca o cremosa, con una textura firme y suave. En cuanto al olor, emite un aroma característico y suave, sin notas desagradables. Su sabor es neutro y ligeramente dulce, con una textura suave y cremosa al paladar. La yuca fresca debe ser firme y sin señales de pudrición o descomposición, manteniendo su integridad y frescura. Además, no debe presentar signos de sequedad, grietas o lesiones en su superficie. Estas</p>	<p>En bolsa plástica limpia, transparente, perforada y cerrada. También puede estar a granel en canastillas limpias y desinfectadas.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	<p>Magulladuras, arrugado, reseco, fibrosa, con perforaciones, evidencia de residuos químicos, signos de pudrición y plagas o alteraciones en calidad</p>

características garantizan la calidad y frescura de la yuca.		
--	--	--

GRUPO DE ALIMENTOS: TUBÉRCULOS		
NOMBRE ALIMENTO	PAPA COMÚN CAPIRA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
La papa común tipo Capira presenta características organolépticas distintivas. En apariencia, tiene una piel lisa y fina, de color marrón claro con tonos rojizos, y una forma ovalada y redondeada. La pulpa es de color blanco cremoso, con una textura suave y firme. En cuanto al olor, emite un aroma suave y característico, sin notas desagradables. Su sabor es dulce y ligeramente nutrido, con una textura suave y agradable al paladar. La papa Capira debe ser firme y sin señales de pudrición, con un tamaño uniforme y sin defectos visibles. Además, no debe presentar signos de sequedad, grietas o lesiones en su superficie. Estas características garantizan la calidad y frescura de la papa Capira. Adicional sin germinación, con un peso promedio de 100 a 150 g por unidad.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada..	Magulladuras, arrugado, reseco, con perforaciones, evidencia de residuos químicos, signos de pudrición y plagas o alteraciones en calidad, germinadas, sucia, peso inferior a 100g. Canastillas sucias
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	
NOMBRE ALIMENTO	PAPA CRIOLLA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
La papa criolla presenta propiedades organolépticas únicas. Su piel es delgada y lisa, de color claro con tonos amarillentos, y su forma es irregular y redondeada. La pulpa es de color amarillo pálido, con una textura suave, cremosa y ligeramente harinosa. Su olor es suave y característico, mientras que su sabor es dulce y ligeramente nutrido, con un toque de sabor a tierra. Al tacto, es firme pero fácil de pelar. Su calidad y frescura se reflejan en su apariencia y consistencia, sin señales de pudrición ni defectos visibles. Adicional sin germinación, con peso promedio de 30 a 35g por unidad.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada.	Magulladuras, arrugado, reseco, con perforaciones, evidencia de residuos químicos, signos de pudrición y plagas o alteraciones en calidad, signos de pudrición, germinadas, sucia, peso inferior a 30gr. Canastillas sucias
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	

GRUPO DE ALIMENTOS: PLATANO		
NOMBRE ALIMENTO	PLÁTANO HARTÓN VERDE O MADURO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
El plátano hartón presenta características organolépticas distintivas. Su piel es gruesa y rugosa, de color verde amarillento que madura a amarillo intenso, y su forma es alargada y curvada. La pulpa es de color cremoso, con una textura suave y firme que se vuelve blanda y jugosa al madurar. Su	Canastilla plástica limpia y desinfectada, cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada.	Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, sobre maduros, manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y peciolo deteriorado,
	NORMOGRAMA APLICABLE	

olor es intenso y característico, con notas dulces y frutales. El sabor es dulce y ligeramente ácido, con un toque de sabor a fruta tropical. Al tacto, es firme, pero cede ligeramente a la presión. En su punto óptimo de madurez, el plátano hartón es jugoso y sabroso, con un peso promedio de 200 a 250 g. Por Unidad, exterior seco y limpio.	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, adicione o sustituyan	peso inferior a 200gr. Canastillas sucias
--	--	---

GRUPO DE ALIMENTOS: AZUCARES

NOMBRE ALIMENTO		AZÚCAR BLANCO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Cristales finos, sueltos, de color blanco, limpia, olor y sabor característico, sin materias extrañas que indiquen una manipulación defectuosa.</p> <p>El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo</p>		<p>Bolsa plástica Transparente, sellada, de 500 g, 1.000g, 2.500 g, o de mayor gramaje según existencia en el mercado</p>	<p>Humedad, suciedad, presencia de insectos o sustancias extrañas, con grumos, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo.</p>
		<p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, y las demás normas que las modifiquen, adicione o sustituyan.</p>	

NOMBRE ALIMENTO | **PANELA**

CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO																					
<p>Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.</p> <p>Color amarillo, café o café oscuro.</p> <p>Olor característico a dulce.</p> <p>Textura en bloque.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Máx</th> <th>Mín</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en %</td> <td>9.0</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Cenizas fracción en masa en %</td> <td>0.8</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td> <td>83.0</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Azúcares reductores expresados en glucosa, en %</td> <td>---</td> <td>5.5</td> </tr> <tr> <td>Proteínas, en % (N 6.25)</td> <td>--</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Colorantes</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Fuente:NTC1311</i></p>		Requisito	Máx	Mín	Humedad en %	9.0	---	Cenizas fracción en masa en %	0.8	---	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	83.0	---	Azúcares reductores expresados en glucosa, en %	---	5.5	Proteínas, en % (N 6.25)	--	0.2	Colorantes	Ausencia		<p>Material: Bolsa de primer uso en polipropileno termoencogible, debe ser de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con el producto.</p> <p>Presentaciones: unidades de 840 a 900 gramos. La panela puede ser cuadrada o redonda</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Descartar si presenta manchas o blanqueamiento.</p> <p>Descartar si presenta humedad, ablandamiento, ataque de insectos.</p> <p>En su proceso de elaboración no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.</p>
Requisito	Máx	Mín																						
Humedad en %	9.0	---																						
Cenizas fracción en masa en %	0.8	---																						
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	83.0	---																						
Azúcares reductores expresados en glucosa, en %	---	5.5																						
Proteínas, en % (N 6.25)	--	0.2																						
Colorantes	Ausencia																							

	Se requiere concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos del trapiche productor.	
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 779 de 2006, Resolución 3462 de 2008, Resolución 3544 de 2009, Resolución 4121 de 2011, Resolución 4217 de 2013 , y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	
NOMBRE ALIMENTO	GALLETA DULCE SIN RELLENO.	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Producto a base de harina de trigo fortificada, presenta una apariencia plana y redondeada con color dorado claro a marrón claro, y una textura uniforme. Su olor es dulce y suave, con notas de harina y azúcar. Al paladar, ofrece un sabor dulce y ligeramente crujiente, con un equilibrio perfecto entre harina y azúcar. Su textura es crujiente, con una mordida fácil y agradable, y un sonido característico al partir. Al tacto, es firme pero quebradiza.	Empacado a temperatura ambiente, a granel, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada.	Dura, envejecida, reseco, con manchas de colores cafés o verdes, partido, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, contaminación física, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular o rotulado Incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado.
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 1241 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	
NOMBRE ALIMENTO	HELADO DE LECHE CON SABOR A VAINILLA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO

<p>Tener una textura suave y cremosa, con una consistencia homogénea y sin cristales de hielo. Su color debe ser blanco cremoso, con un aroma intenso y característico a vainilla. El sabor debe ser dulce y ligeramente lácteo, con un toque de vainilla natural y sin sabores artificiales. La densidad debe ser de 0.5 a 0.6 g/cm³ y el pH entre 6.0 y 7.0. Además, debe tener un contenido de grasa mínimo del 10% y un contenido de azúcar entre 15% y 20%. La temperatura de recibo debe ser entre -18°C y -10°C.</p>	<p>Los empaques o envases empleados deben ser de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Los pesos promedio van de 1 kg – 5 kg o 10 kg o según la presentación comercial disponible.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 11961 de 1989 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	<p>Textura granulosa, cristales de hielo, separación de fases, consistencia demasiado blanda o dura, color amarillento o marrón, olor a rancio, amoníaco o productos químicos. También debe ser rechazado si presenta sabores desagradables, como amargor, acidez o sabor a productos químicos. La presencia de impurezas visibles, como cabellos, polvo o restos de materiales extraños, es también motivo de rechazo. La temperatura de recibo superior de -10°C</p>
--	---	--

GRUPO DE ALIMENTOS: ESPECIAS / CONDIMENTOS		
NOMBRE ALIMENTO	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Color es marrón oscuro casi negro, con una textura fina y polvosa. Su olor es intenso y aromático, con notas picantes y ligeramente terrosas. Al paladar, su sabor es picante y ligeramente amargo, con un calor que persiste en la boca. Su textura es suave. La pimienta negra molida debe tener un aroma y sabor potentes y característicos, sin notas de rancidez ni impurezas.</p>	<p>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.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 4241 de 1992 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	<p>rancidez ni impurezas</p>

NOMBRE ALIMENTO		SAL YODADA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Color blanco, cristales finos y brillantes, limpio, Solo se permite sal yodada.		Bolsa plástica Transparente, sellada, con peso de 250gr, 500gr o 1000gr o según existencia en el mercado	Humedad, presencia de grumos, impurezas, color diferente al original, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente peso inferior al rotulado.
		NORMOGRAMA APLICABLE	
		Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 547 de 1996, Decreto 698 de 1998, Resolución 9553 de 1988 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
NOMBRE ALIMENTO		GUASCAS SECAS	
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Condimento en hojas frescas o deshidratadas sin aromas desagradables o extraños, las hojas no pueden estar marchitas ni resacas, sin tierra, sin plagas, sin mezcla con otras hojas.		Canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Hojas amarillas, resacas, con humedad, signos de pudrición y presencia de tierra, aromas desagradables, plagas o hongos
		NORMOGRAMA APLICABLE	
		Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 4241 de 1991 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	

NOMBRE ALIMENTO		COCOA EN POLVO										
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO									
<p>Organolépticas: producto en polvo, obtenido de la corteza del cacao <i>Theobroma cacao</i>. Debe ser de color marrón oscuro a marrón claro. Debe tener un olor característico. Debe tener un sabor intenso. Debe declarar en su etiqueta la lista de alérgenos: puede contener trazas de maní, nueces de árbol y leche.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad de fracción de masa en base seca, en %</td> <td>--</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Manteca de cacao fracción de masa en base seca, en %</td> <td>20.0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Fuente: NTC 518 Cacao en polvo y sus mezclas secas con edulcorantes.</i></p>		Parámetro	Mín.	Máx.	Humedad de fracción de masa en base seca, en %	--	7.0	Manteca de cacao fracción de masa en base seca, en %	20.0		<p>Material: lámina tricapa altamente resistente compuesta por lámina de polipropileno biorientado metalizado, polipropileno biorientado transparente y polietileno transparente.</p> <p>Presentaciones: bolsa de 250gr o 500gr o 1000gr gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>No debe contener impurezas, partículas extrañas, residuos de plaguicidas, metales pesados, micotoxinas, bacterias, hongos o virus. No presentar olores desagradables.</p> <p>En su lista de ingredientes no se debe añadir harinas, almidones o féculas.</p>
Parámetro	Mín.	Máx.										
Humedad de fracción de masa en base seca, en %	--	7.0										
Manteca de cacao fracción de masa en base seca, en %	20.0											
		NORMOGRAMA APLICABLE										
		<p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 1511 DE 2011 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>										

NOMBRE ALIMENTO		CILANTRO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Color verde claro o verde oscuro, hojas delgadas y lanceoladas, con un tallo largo y delgado, textura suave y fresca, aroma fresco y herbáceo.</p>		<p>Canastilla plástica limpia y desinfectada, cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada.</p>	<p>Hojas amarillas, partidas, reseca, con humedad, signos de pudrición y presencia de tierra en la raíz.</p>
		NORMOGRAMA APLICABLE	

		Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	
NOMBRE ALIMENTO		AJO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
Color: blanco o crema, forma bulbos compuestos por varias cápsulas o "dientes", textura suave y firme en el exterior, y suave y jugosa en el interior, Aroma intenso y característico a ajo.	En bolsa plástica limpia, transparente, perforada y cerrada.	Magulladuras, perforaciones, evidencia de residuos químicos, signos de pudrición y textura blanda, deshidratados o resecos.	
	NORMOGRAMA APLICABLE		
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan		
NOMBRE ALIMENTO		AJO EN POLVO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
Apariencia polvo fino y suave de color marrón claro a marrón oscuro, olor aroma intenso y característico a ajo, sabor intenso y picante a ajo. Sin aditivos ni conservantes añadidos	Bolsa plástica Transparente, sellada, con peso de 250gr, 500gr o 1000gr o según existencia en el mercado	Si el contenido de humedad es alto y presenta grumos, impurezas como polvo, partículas extrañas, insectos o fragmentos de materiales, color más claro u oscuro de lo normal, manchas o decoloraciones, olor o sabor anormal, producto vencido, empaque del producto está dañado o es inadecuado.	
	NORMOGRAMA APLICABLE		
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 4241 de 1992 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan		
NOMBRE ALIMENTO		POLVO DE HORNEAR	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
Polvo blanco o ligeramente amarillento fino y suave, inodoro o ligeramente alcalino, insípido o ligeramente amargo	Bolsa plástica Transparente, sellada, tarro plástico. con peso de 250gr, 500gr o 1000gr o según existencia en el mercado.	Tiene grumos o cristales de azúcar, su olor es desagradable No tiene fecha de vencimiento o está vencido, el envase está abierto, sucio o tiene pérdida de	
	NORMOGRAMA APLICABLE		

	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Decreto 2106 de 1983, Resolución 2606 de 2009, Resolución 1506 de 2011 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	contenido, presenta características inadecuadas de conservación, presencia de insectos o moho
--	--	---

NOMBRE ALIMENTO			LECHE DE CONTINUACIÓN FORTIFICADA CON HIERRO																							
CARACTERÍSTICAS GENERALES			EMPAQUE																							
<p>La fórmula para lactantes es un producto a base de leche de vaca o de otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal, incluido el pescado, o vegetal, que se consideren adecuados para la alimentación de los lactantes; la cual deberá ser nutricionalmente adecuado para favorecer el crecimiento normal y el desarrollo cuando se emplea de acuerdo con sus instrucciones de uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polvo ultrafino, con sabor característico. - El producto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y consistencia que lo hagan adecuado para este grupo etéreo. - El producto deberá estar exento de partículas quemadas o duras y de olores extraños (arancio, quemado, crudo, solventes, etc.). 			<p>El producto se elabora de tal modo por medios físicos únicamente y se envasa de manera que evite la alteración y la contaminación bajo todas las condiciones normales de manipulación, almacenamiento y distribución. Fórmula Láctea de Continuación diseñada para lactantes a partir del sexto mes de vida.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las latas no deben presentar abolladuras, perforaciones o mal estado. 			<p>Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de abombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas u otros elementos extraños en suspensión, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.</p>																				
			NORMOGRAMA APLICABLE																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mín</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kcal/ 100 mL**</td> <td>60</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/ 100 Kcal*</td> <td>1,8</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100 Kcal*</td> <td>3,3,</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos g/100 Kcal**</td> <td>9,0</td> <td>14,0</td> </tr> <tr> <td>Hierro mg/100 Kcal*</td> <td>1,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calcio mg/100 Kcal*</td> <td>50</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Mín	Max	Kcal/ 100 mL**	60	70	Proteína g/ 100 Kcal*	1,8	4,0	Grasa g/100 Kcal*	3,3,	6,0	Carbohidratos g/100 Kcal**	9,0	14,0	Hierro mg/100 Kcal*	1,0	-	Calcio mg/100 Kcal*	50	-	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, Resolución 11488 de 1984, Decreto 1397 de 1992, Resoluciones 2671 de 2014, Resolución 4506 de 2013, Resolución 3709 de 2015 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>		
Requisito	Mín	Max																								
Kcal/ 100 mL**	60	70																								
Proteína g/ 100 Kcal*	1,8	4,0																								
Grasa g/100 Kcal*	3,3,	6,0																								
Carbohidratos g/100 Kcal**	9,0	14,0																								
Hierro mg/100 Kcal*	1,0	-																								
Calcio mg/100 Kcal*	50	-																								
<p>Fuentes: * Resolución 1488 de 1984 ** CODEX Alimentarius La relación Ca: P (Calcio: Fosforo) no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0</p>																										

NOMBRE ALIMENTO	FORMULA LÁCTEA PARA NIÑOS 0 A 6 MESES	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Organolépticas: es un producto a base de leche de vaca o de otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal, incluido el pescado, o vegetal, que se consideren adecuados para la alimentación de los lactantes.</p> <p>Polvo ultrafino, con sabor característico. El producto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y consistencia que lo hagan adecuado para este grupo etéreo.</p>	<p>Material: El Empaque debe corresponder a hojalata que cumpla con las Resoluciones 683 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>Presentaciones: tarro de 400 gramos y/o de 800 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, perforado o averiado, peso inferior al solicitado.</p> <p>Olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas, grumos.</p>
	<p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Decreto 1397 de 1992, Resolución 11488 de 1984, Resoluciones 683 y 4142 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2942 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>	
NOMBRE ALIMENTO	FORMULA LÁCTEA PARA NIÑOS 6 A 12 MESES	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Organolépticas: producto a base de leche de vaca o de otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal, incluido el pescado, o vegetal, que se consideren adecuados para la alimentación de los lactantes; la cual deberá ser nutricionalmente adecuado para favorecer el crecimiento normal y el desarrollo cuando</p>	<p>Material: El Empaque debe corresponder a hojalata que cumpla con las Resoluciones 683 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general y metálicos respectivamente), objetos,</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, perforado o averiado, peso inferior al solicitado.</p>

<p>se emplea de acuerdo con sus instrucciones de uso.</p> <p>Polvo ultrafino, con sabor característico. El producto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y consistencia que lo hagan adecuado para este grupo etéreo.</p>	<p>envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>Presentaciones: tarro de 1.1 Kilogramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.</p>	<p>Olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas, grumos.</p>
NORMOGRAMA APLICABLE		
<p>Decreto 1397 de 1992, Resolución 11488 de 1984, Resoluciones 683 y 4142 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2942 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>		
NOMBRE ALIMENTO		
ALIMENTO LÁCTEO EN POLVO PARA MUJERES GESTANTES Y MUJERES LACTANTES		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Organolépticas: alimento lácteo fortificado con nutrientes esenciales como calcio, hierro, ácido fólico y vitaminas A y D.</p> <p>Apariencia: mezcla en polvo de partículas finas. Color: de blanco a crema. Olor: lácteo, vainilla. Sabor: lácteo, dulce, vainilla.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <p>De acuerdo a las especificaciones del fabricante.</p>	<p>Material: Bolsa DP con zipper y cuchara interna.</p> <p>Presentaciones: bolsa de 400 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, perforado o averiado, peso inferior al solicitado.</p> <p>Olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas, grumos.</p>

	En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.	
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Decreto 616 de 2006, Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015, 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2942 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.	
NOMBRE ALIMENTO		ALIMENTO LÁCTEO EN POLVO PARA NIÑAS Y NIÑOS DE 12 A 5 MESES
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Organolépticas: alimento lácteo con vitaminas y minerales que pueda fortalecer el sistema inmunológico y prevenir enfermedades asociadas con la desnutrición.</p> <p>Apariencia: mezcla en polvo de partículas finas. Color: de blanco a crema. Olor: lácteo, vainilla. Sabor: lácteo, dulce, vainilla.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <p>De acuerdo a las especificaciones del fabricante.</p>	<p>Material: Bolsa DP con zipper y cuchara interna.</p> <p>Presentaciones: bolsa de 400 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, perforado o averiado, peso inferior al solicitado.</p> <p>Olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas, grumos.</p>
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Decreto 616 de 2006, Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015, 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2942 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.	

ALIMENTOS BUEN COMIENZO 365

NOMBRE ALIMENTO		GRANOLA											
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO										
<p>Producto obtenido por mezcla de cereales, frutos secos, y frutas deshidratadas y liofilizadas cuidadosamente para conservar las características sensoriales de las materias primas, procesados para mantener la textura crocante de sus ingredientes, en forma de cereal y flexible de aproximadamente 10 cm de largo, lograda por medio de una nutritiva mezcla de componentes</p> <table border="1"> <tr> <td>Característica cas</td> <td>Especificaciones</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Crocante</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del producto</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Dulce</td> </tr> </table>		Característica cas	Especificaciones	Textura	Crocante	Color	Característico del producto	Olor	Característico del producto	Sabor	Dulce	<p>Bolsa polipropileno apta para estar en contacto con alimentos, Ofrecen diferentes tipos de barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, lo cual favorece la conservación y presentación de los productos. Presentación: Individual 30 gr</p>	<p>Cereal con exceso de azúcares, blando, envejecido, coloración diferente a la original, presencia de humedad, con impurezas, con hongos, empaque averiado, sin rotular o con rotulo incumpliendo la normatividad vigente.</p>
Característica cas	Especificaciones												
Textura	Crocante												
Color	Característico del producto												
Olor	Característico del producto												
Sabor	Dulce												
		<p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012, Ley 2232 de 2022 NTC 529 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.</p>											

NOMBRE ALIMENTO		GALLETA TIPO CRAKER															
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO														
<p>Producto de bajo contenido de humedad (no mayor al 5%) caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor salado fabricado a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo suave, azúcar, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos permitidos en alimentos infantiles, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneado posteriores a la fermentación con leudantes autorizados.</p> <p>Características fisicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas sin relleno</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,5</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína % en fracción en base seca</td> <td>3,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad , en %</td> <td></td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 1241</p>		Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		Min	Max	pH en solución acuosa al 10%	5,5	9,5	Proteína % en fracción en base seca	3,0		Humedad , en %		10,0	<p>Empacado en papel celofán transparente o metalizado, sellado, de material sanitario apropiado para alimentos. En presentación individual por 3 galletas. (Peso neto: 26g)</p>	<p>Blanca, blanda, envejecida, coloración diferente a la original, presencia de humedad, quebrada, con impurezas, con hongos, empaque averiado, sin rotular o con rotulo incumpliendo la normatividad vigente.</p>
Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno																
	Min	Max															
pH en solución acuosa al 10%	5,5	9,5															
Proteína % en fracción en base seca	3,0																
Humedad , en %		10,0															
		<p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012, Ley 2232 de 2022 NTC 1241 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.</p>															

NOMBRE ALIMENTO		GALLETA DE AVENA															
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO														
<p>Producto de bajo contenido de humedad (no mayor al 5%) caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor dulce fabricada a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo, avena, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos alimentarios, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneado posteriores a la fermentación con leudantes autorizados.</p> <p>Características fisicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas sin relleno</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,5</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína % en fracción en base seca</td> <td>3,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td></td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 1241</p>		Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		Min	Max	pH en solución acuosa al 10%	5,5	9,5	Proteína % en fracción en base seca	3,0		Humedad, en %		10,0	<p>Empacado en papel celofán transparente o metalizado, sellado, de material sanitario apropiado para alimentos.</p> <p>En presentación individual de 30g</p>	<p>Galleta sin avena, blanda, envejecida, coloración diferente a la original, presencia de humedad, quebrada, con impurezas, con hongos, empaque averiado, sin rotular o con rotulo incumpliendo la normatividad vigente</p>
Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno																
	Min	Max															
pH en solución acuosa al 10%	5,5	9,5															
Proteína % en fracción en base seca	3,0																
Humedad, en %		10,0															
		NORMOGRAMA APLICABLE															
		<p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012, Ley 2232 de 2022, Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, Resolución 13402 de 1985 NTC 1241 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.</p>															
NOMBRE ALIMENTO		LECHE DE VACA ENTERA LIQUIDA PASTEURIZADA Y LARGA VIDA (UHT)															
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO														
<p>Organolépticas:</p> <p>Color: blanco opalescente algo pardo. Olor y sabor: característico de la leche; Textura: ligeramente fluida, con aspecto graso, homogénea.</p> <p>Condiciones: sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <p>Temperatura de recibo debe ser entre 0 y 4 °C +/- 2°C conservando la cadena de frío.</p> <p>Las bebidas UHT pueden estar a temperatura ambiente.</p> <p>Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días a 55°C y 35°C, no presentar crecimiento microbiano.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Min.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa, en %m/v</td> <td>3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Min.	Máx.	Materia grasa, en %m/v	3.0		Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		<p>Material: plástico de polietileno larga vida o Tetrapak para leches UHT y película de polietileno blanco, coextruida, para empaque de leches pasteurizadas y/o derivados lácteos pasteurizados.</p> <p>Presentación: En presentación individual de 200 cc.</p> <p>Rotulado: marca de empresa reconocida, deben tener RSA, fecha de vencimiento vigente.</p>	<p>Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de abombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.</p>		
Parámetro	Min.	Máx.															
Materia grasa, en %m/v	3.0																
Peroxidasa	Negativo																
Fosfatasa	Negativo																
		NORMOGRAMA APLICABLE															
		<p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Decreto 616 de 2006 artículos 48, Resolución 2310 de 1986, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 13 diciembre de 2022, Resolución 683 de 2012, Resolución 2906 de 2007, Ley 2232 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o</p>															

<table border="1"> <tr> <td>índice °C</td> <td>-0.540</td> <td>-0.510</td> </tr> <tr> <td>Crioscópico °H</td> <td>-0.560</td> <td>-0.530</td> </tr> </table> <p>Fuente: Decreto 616 de febrero de 2006</p>	índice °C	-0.540	-0.510	Crioscópico °H	-0.560	-0.530	<p>adicionen en el momento que entren en vigencia.</p>	
índice °C	-0.540	-0.510						
Crioscópico °H	-0.560	-0.530						
NOMBRE ALIMENTO	BANANO COMÚN, GRANADILLA, MANGO COMÚN, MANZANA COMÚN, PERA, NARANJA.							
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO						
<p>Forma y color de acuerdo con cada fruta, fruto bien formado, de superficie sana, cáscara limpia, de textura firme al tacto, con maduración lista para el consumo y frescas.</p> <p>El peso neto por porción para la fruta varía entre 70 y 120 gramos de acuerdo con el ciclo de menú.</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Canastilla plástica, limpia y desinfectada.</p>	<p>Muy maduros, verdes, excesivamente blandas, perforadas, con indicio de plagas, magulladuras, signos de pudrición, sucias, con evidencia de sustancia química, presencia de partículas o manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto.</p>						
	NORMOGRAMA APLICABLE							
	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Ley 2232 de 2022, Resolución 14712 de 1984 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia</p>							

NOMBRE ALIMENTO	PAN DE QUESO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Producto obtenido de una masa a base de almidón de maíz y almidón de yuca con incorporación de queso, con textura esponjosa y miga abierta, blando con corteza firme, color amarillento, de forma redonda y un olor ligero a queso.</p>	<p>Empacado a temperatura ambiente evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada.</p> <p>Presentación: Individual 30 gr</p>	<p>Producto no acorde en sus características al tipo de pan especificado en la minuta, no redondo, duro, de miga no elástica, pegajoso, desmenuzable, reseco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas en la parte superior o laterales de la corteza, presencia de colorantes o aditivos no permitidos.</p> <p>Incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado, rotulado con exceso de azúcar.</p>
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012, Ley 2232 de 2022, Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, Resolución 13402 de 1985, NTC 1363 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.</p>	

NOMBRE ALIMENTO		PANDEBONO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
<p>Producto obtenido a partir de una masa elaborada con almidón de yuca, queso, y además puede contener fécula de maíz, huevo, agua y/o leche, su textura es suave esponjosa y de miga abierta, con sabor ligeramente salado, color amarillento y forma redonda o de rosca.</p>	<p>Empacado a temperatura ambiente evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente, herméticamente cerrada, con fecha de vencimiento ubicada en un lugar visible. El empaque debe ser atóxico, que no altere el producto y garantice su higiene y adecuada conservación; además de estar permitido por la autoridad competente.</p> <p>Presentación: Individual 20gr</p>	<p>Producto no acorde en sus características al tipo de pan especificado en la minuta, no redondo, duro, de miga no elástica, pegajoso, desmenuzable, reseco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas en la parte superior o laterales de la corteza, presencia de colorantes o aditivos no permitidos.</p> <p>Incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado, rotulado con exceso de azúcar.</p>	
	NORMOGRAMA APLICABLE		
	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012, Ley 2232 de 2022, Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, Resolución 13402 de 1985 NTC 1363, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.</p>		
NOMBRE ALIMENTO		GALLETAS TIPO DUCAL	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
<p>Galleta elaborada a base de harina de trigo fortificada, constituida por azúcar, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos alimentarios, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneado posteriores a la fermentación con leudantes autorizados, textura crocante, color dorado claro y un sabor dulce característico.</p>	<p>Empacado en papel celofán transparente o metalizado, sellado, de material sanitario apropiado para alimentos.</p> <p>Presentación: individual 27 g</p>	<p>Blanca, blanda, envejecida, coloración diferente a la original, presencia de humedad, quebrada, con impurezas, con hongos, empaque averiado, sin rotular o con rótulo incumpliendo la normatividad vigente.</p>	
	NORMOGRAMA APLICABLE		
	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012, Ley 2232 de 2022, Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, Resolución 13402 de 1985 NTC 1241 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.</p>		
NOMBRE ALIMENTO		PAN MOGOLLA INTEGRAL	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	
<p>Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina integral fortificada, horneada, de textura blanda y suave, de miga color café, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, de color uniforme dorado o</p>	<p>Empacado a temperatura ambiente, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada.</p> <p>Presentación: individual 30 g</p>	<p>Producto no acorde en sus características al tipo de pan especificado en la minuta, no redondo, duro, de miga no elástica, pegajoso, desmenuzable, reseco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al</p>	
	NORMOGRAMA APLICABLE		

<p>ligeramente moreno, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; en forma redonda, blanda olor y sabor característico a su formulación y acorde al tipo de pan; debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables, la parte superior y las partes laterales de la corteza no deben tener ampollas o cavidades.</p> <p>No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentario, ni ningún otro componente que afecte la salud.</p> <p>Requisitos fisicoquímicos:</p> <p>Debe tener mínimo 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de harina, humedad mínima 20 y máximo 40 (en % m/m) y proteína mínima 9%.</p>	<p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012, Ley 2232 de 2022, Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, Resolución 13402 de 1985 NTC 1241 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicione en el momento que entren en vigencia.</p>	<p>original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas en la parte superior o laterales de la corteza, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina; deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado</p> <p>Incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado, rotulado con exceso de azúcar.</p>
---	---	--

NOMBRE ALIMENTO CEREAL SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN		
--	--	--

CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Producto obtenido por mezcla de cereales como el arroz, maíz y avena, procesados para mantener la textura crocante de sus ingredientes, cereal crujiente, suave, sin adición de azúcar, sabor característico del producto, libre de gluten y edulcorantes artificiales.</p> <p>No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentario, ni ningún otro componente que afecte la salud.</p>	<p>Empacado a temperatura ambiente, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Presentación: individual 30 g</p> <hr/> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012, Ley 2232 de 2022, Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, Resolución 13402 de 1985 NTC 1241 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicione en el momento que entren en vigencia.</p>	<p>Presencia de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos y cualquier otro objetable; presencia de impurezas o insectos; empaque sin rotular o que incumpla la normatividad vigente, peso inferior al rotulado, empaque con declaración de exceso de azúcar.</p>

NOMBRE ALIMENTO CEREAL INFANTIL FORTIFICADO		
--	--	--

CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
----------------------------------	----------------	-------------------------------

<p>El cereal y/o farináceo seco para niños lactantes y niños de corta edad, es un alimento con bajo contenido de humedad (no mayor al 12%), elaborado con harinas de cereales y/o farináceos, adicionada o no de oleaginosas y/o leguminosas crudas o modificadas por procesos térmicos y enzimáticos, el cual se diluye en agua, leche u otro líquido conveniente antes de su consumo.</p> <p>-El producto no debe poseer azúcar añadido. -El producto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y consistencia que lo hagan adecuado para este grupo etáreo. - El producto deberá estar exento de partículas quemadas o duras y de olores extraños (arrancio, quemado, crudo, solventes, etc.)</p> <p>Características nutricionales -El cereal debe estar enriquecido con vitaminas y minerales, con mínimo los siguientes micronutrientes:</p> <table border="1" data-bbox="240 1041 586 1129"> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>80 mcg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>2,5 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>100 mg</td> </tr> </table> <p>*Esto no limita en ninguna medida la entrega de un producto que contenga adicionalmente otros micronutrientes, en especial aquellos que son importantes durante los primeros años de vida de las niñas y niños.</p> <p>Además, debe contar con los siguientes aportes por porción:</p> <table border="1" data-bbox="240 1430 586 1488"> <tr> <td>Energía</td> <td>71-92 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>1,8 – 2,0 g</td> </tr> </table> <p>-Se permite un rango de movilidad en porción de 30% (14 a 26 gr por porción).</p> <p>No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentario, ni ningún otro componente que afecte la salud.</p> <p>Fuentes: * Resolución 1488 de 1984 ** CODEX Alimentarius</p>	Vitamina A	80 mcg	Hierro	2,5 mg	Calcio	100 mg	Energía	71-92 Kcal	Proteína	1,8 – 2,0 g	<p>Los recipientes y demás materiales de empaque solo se fabricarán con sustancias inocuas y apropiadas a los usos a los que se destinan. El producto debe empacarse en bolsa o tarro, sellado que permita preservar las condiciones higiénicas, fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas del alimento. Los materiales no deben ser tóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente.</p> <p>Presentación:175 – 200g</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Acorde con la normatividad, Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Decreto 616 de 2006 artículos 48, Resolución 2310 de 1986, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 13 diciembre de 2022, Resolución 683 de 2012, Resolución 2906 de 2007, Ley 2232 de 2022, Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015, Resoluciones 683 y 4142 de 2012 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicione en el momento que entren en vigencia.</p>	<p>Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de abombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas u otros elementos extraños en suspensión, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.</p>
Vitamina A	80 mcg											
Hierro	2,5 mg											
Calcio	100 mg											
Energía	71-92 Kcal											
Proteína	1,8 – 2,0 g											

*Orientaciones técnicas para la operación del proyecto estratégico buen comienzo 365 días.		
NOMBRE ALIMENTO	FRUTOS SECOS (ALMENDRAS, MARAÑÓN, PISTACHOS, MACADAMIA)	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Frutos secos provenientes de cualquier variedad de las especies Prunus dulcis, Anacardium occidentale, pistacia vera, macadamia integrifolia, cuya cáscara o corteza ha sido removida. De sabor característico y suave, con coloración amarillo pálido, forma oblonga o redondeada y de aspecto uniforme, firme, sin perforaciones, roturas, ni grietas	El producto debe ser empacado en polietileno de baja densidad, herméticamente sellado, con fecha de vencimiento ubicada en un lugar visible. Presentación: 200 gr	Frutos blandos o con aromas extraños, empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al rotulado, vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de abombamiento en el empaque, con presencia de impurezas, partículas extrañas o evidencia de infestación por insectos y ácaros vivos o muertos ni fragmentos de estos.
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Resolución 2674 de 2013, resolución 683 de 2012, resolución 4143 de 2012, resolución 5109 de 2005, resolución 333 de 2011, resolución 810 de 2021, resolución 2492 de 2022, resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.	

ALIMENTOS NUTRIR PARA SANAR, SANAR PARA CRECER		
GRUPO DE ALIMENTOS: CEREALES		
NOMBRE ALIMENTO	ARROZ BLANCO CRUDO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Organolépticas: corresponde al grano grande, grueso y entero, de forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio, correspondiente al tipo 1, grado 2 el cual debe presentar tamaño y forma característico.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <p>No debe tener una humedad mayor al 14%.</p> <p>Aflatoxinas no mayores de 20 µg/Kg.</p>	<p>Material: empaque de polietileno de baja densidad calibre mínimo de 1.5 que no altere la calidad del producto.</p> <p>Presentaciones: bolsas de 500 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Su empaque no debe presentar suciedad ni olores indeseables. Descartar si presenta moho e impurezas.</p>
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5895 de 2018, Resolución 2013 de 2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 671, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.	

NOMBRE ALIMENTO				PASTA ALIMENTICIA					
CARACTERÍSTICAS GENERALES				EMPAQUE			CONDICIONES DE RECHAZO		
<p>Organolépticas: producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo y otros ingredientes.</p> <p>Color amarillo característico, de textura dura y firme al tacto, exenta de humedad.</p> <p>Fisicoquímicas:</p>				<p>Material: polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorientado o bolsa de celofán. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Presentaciones: bolsas de 250 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento. El producto debe contar con Permiso Sanitario vigente, Notificación Sanitario o Registro Sanitario expedido por el INVIMA.</p>			<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Descartar si: presenta color pálido, olor a producto químico, gorgojo y moho.</p>		
Parámetro	Mín.	Máx.		NORMOGRAMA APLICABLE					
Humedad %	---	13.0							
Grasas %	---	0.8							
Proteína % (%N, 90)) fracción de proteína en base seca	10.5	---							
<i>Datos de acuerdo a la Resolución 4393 de 1991.</i>				<p>NTC 1055: 2014, Resolución 4393 de 1991, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>					
NOMBRE ALIMENTO				HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ					
CARACTERÍSTICAS GENERALES				EMPAQUE			CONDICIONES DE RECHAZO		
<p>Organolépticas: Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz para consumo humano. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifican dependiendo del tipo de Maíz del que provengan así: harina precocida de Maíz Blanco y harina precocida de Maíz Amarillo.</p> <p>Color: Uniforme y característico el maíz.</p> <p>Olor y sabor: característico del maíz.</p> <p>Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación</p> <p>Fisicoquímicas:</p>				<p>Material: bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado, calibre: 2,20 x 10⁻³ para referencias de 500g. Bolsa virgen laminada de polietileno baja densidad más polipropileno biorientado. calibre: 2,80 x 10⁻³ pulgadas para unidades de 500g.</p> <p>Presentaciones: bolsas de 500 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>El producto debe contar con Notificación Sanitaria expedida por el INVIMA. - Si el producto contiene aditivos, deberá contar con Registro Sanitario expedido por el INVIMA.</p>			<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Presencia de plagas, olor y sabor fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas,</p>		
Parámetro	Mín.	Máx.		NORMOGRAMA APLICABLE					
Humedad %	---	13.0							

<table border="1"> <tr> <td>Proteína % (%N, 6.25) fracción de masa en base seca</td> <td>6.0</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Grasa en % masa en base seca</td> <td>---</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas en % masa</td> <td>---</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción a 25°C</td> <td>4.5</td> <td>---</td> </tr> </table> <p><i>Datos de acuerdo a la NTC 3594</i></p>	Proteína % (%N, 6.25) fracción de masa en base seca	6.0	---	Grasa en % masa en base seca	---	2.0	Cenizas en % masa	---	1.0	Índice de absorción a 25°C	4.5	---	<p>NTC 3594: 2014, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2942 de 2022; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>													
Proteína % (%N, 6.25) fracción de masa en base seca	6.0	---																								
Grasa en % masa en base seca	---	2.0																								
Cenizas en % masa	---	1.0																								
Índice de absorción a 25°C	4.5	---																								
NOMBRE ALIMENTO			HARINA DE AVENA PRECOCIDA																							
CARACTERÍSTICAS GENERALES			EMPAQUE		CONDICIONES DE RECHAZO																					
<p>Organolépticas: producto precocido y molido obtenido de la molienda de granos de avena sin cáscara de cualquier variedad de las especies A, Sativa L y A, Byzantina L.</p> <p>Color crema, uniforme. El producto en polvo presenta una textura suave, después de preparado presenta una textura gomosa.</p> <p>Sabor: Típico de cereal de avena fresco tostado.</p> <p>Olor: Típico del producto a cereal de avena fresco tostado.</p> <p>Físicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>dos grasos es en base a %</td> <td>---</td> <td>8.0</td> </tr> <tr> <td>umedad %</td> <td>---</td> <td>11.0</td> </tr> <tr> <td>oteína %</td> <td>10.5</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>enizas %</td> <td>---</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>asa %</td> <td>6.0</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>ora cruda %</td> <td>---</td> <td>3.0</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Datos de acuerdo a la NTC 2160:2006</i></p>			Parámetro	Mín.	Máx.	dos grasos es en base a %	---	8.0	umedad %	---	11.0	oteína %	10.5	---	enizas %	---	2.0	asa %	6.0	---	ora cruda %	---	3.0	<p>Material: bolsa de polietileno laminada transparente de baja densidad con BOPP, calibre 1.5</p> <p>Presentaciones: bolsas de 250 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>El producto debe contar con Notificación Sanitaria expedida por el INVIMA. - Si el producto contiene aditivos, deberá contar con Registro Sanitario expedido por el INVIMA.</p>		<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Libre de notas de rancio, amargo, fermentado o cualquier otro sabor extraño objetable.</p> <p>Libre de olores fúngicos, fermentados, rancio, amargo.</p> <p>Libre de manchas oscuras, cascarillas y material extraño. Libre de signos de infestación o contaminación por roedores.</p>
Parámetro	Mín.	Máx.																								
dos grasos es en base a %	---	8.0																								
umedad %	---	11.0																								
oteína %	10.5	---																								
enizas %	---	2.0																								
asa %	6.0	---																								
ora cruda %	---	3.0																								
NORMOGRAMA APLICABLE			<p>NTC 2160: 2006, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2942 de 2022; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>																							
NOMBRE ALIMENTO			GALLETAS TIPO CRACKER																							
CARACTERÍSTICAS GENERALES			EMPAQUE		CONDICIONES DE RECHAZO																					
<p>Organolépticos: Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo</p>			<p>Material: Laminación de Polipropileno Biorientado Transparente + Polipropileno Biorientado Metalizado.</p> <p>Presentaciones: paquete por 300 gramos.</p>		<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p>																					

<p>u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.</p> <p>Color: característico de acuerdo a los patrones de línea, galleta dorada por el horneado.</p> <p>Sabor: característico con notas saladas de acuerdo a los patrones de línea.</p> <p>Aroma: característico a galleta fresca, agradable y suave.</p> <p>Textura: crocante.</p> <p>Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.</p> <p>Físicoquímicas:</p>	<p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>El producto debe contar con Permiso, Notificación o Registro Sanitario expedida por el INVIMA.</p>	<p>Exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio, amargo y cualquier otro objetable.</p> <p>Libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.</p> <p>Libre de presencia de plagas.</p>															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Meda</td> <td>---</td> <td>10.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % en masa seca/100g</td> <td>3</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10 %</td> <td>5.6</td> <td>9.5</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"><i>Datos de acuerdo a la NTC 1241:2007</i></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mín.	Máx.	Meda	---	10.0	Proteína, % en masa seca/100g	3	---	pH de solución acuosa al 10 %	5.6	9.5	<i>Datos de acuerdo a la NTC 1241:2007</i>			<p style="text-align: center;">NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>NTC 1241 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, resolución 2942 de 2022; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>	
Parámetro	Mín.	Máx.															
Meda	---	10.0															
Proteína, % en masa seca/100g	3	---															
pH de solución acuosa al 10 %	5.6	9.5															
<i>Datos de acuerdo a la NTC 1241:2007</i>																	
GRUPO DE ALIMENTOS: LECHE Y DERIVADOS																	
NOMBRE ALIMENTO	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO																
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO															
<p>Organolépticas: leche en polvo entera, que es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <p>Físicoquímicas:</p>	<p>Material: Empacada en bolsa con cierre hermético con estructura trilaminada así: BOPP +PPB Metalizado + Polietileno de grado alimentario, a los cuales se les ha adicionado o no gas inerte. En caso de realizarlo, debe contener al momento del análisis practicado durante la vida útil del producto, una cantidad no mayor del 5% de oxígeno residual.</p> <p>Presentaciones: bolsa de 380 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, perforado o averiado, peso inferior al solicitado.</p> <p>Producto de color amarillento, olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas, grumos.</p> <p>No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones.</p> <p>No se permite leche en polvo reempacada.</p>															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mín.	Máx.				<p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de</p>										
Parámetro	Mín.	Máx.															

<table border="1"> <tr> <td>Materia grasa, en %m/m</td> <td>26.0</td> <td>33.0</td> </tr> <tr> <td>índice de insolubilidad en cm³</td> <td></td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas % m/m (1)</td> <td>24.5</td> <td></td> </tr> </table> <p>Fuente: Decreto 616 de febrero de 2006</p>	Materia grasa, en %m/m	26.0	33.0	índice de insolubilidad en cm ³		1.0	Proteínas % m/m (1)	24.5		<p>fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.</p>	
Materia grasa, en %m/m	26.0	33.0									
índice de insolubilidad en cm ³		1.0									
Proteínas % m/m (1)	24.5										
NORMOGRAMA APLICABLE											
Decreto 616 de 2006, Decreto 1673 de 2010, Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015, 2674 de 2013, Resolución 2906 de 2007, Resolución 1382 de 2013, Resolución 4506 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2942 de 2022, Resolución 683 de 2012, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.											
GRUPO DE ALIMENTOS: LEGUMINOSAS Y DERIVADOS											
NOMBRE ALIMENTO		LENTEJA									
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE									
<p>Organolépticas: Debe corresponder a Lenteja tipo 1, grado 1.</p> <p>Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64”).</p> <p>Textura sólida, redonda y aplanada.</p> <p>Fisicoquímicas:</p>		<p>Material: Polietileno de baja densidad con propileno biorientado, calibre 1.5. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Presentaciones: bolsa de 500 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p>									
CONDICIONES DE RECHAZO											
Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.											
No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado.											
Atributo	Valor máximo en masa	NORMOGRAMA APLICABLE									
tería dura	0.3	Resoluciones 2906 de 2007, 4506 de 2013, 2674 de 2013, 5109 de 2005, NTC 937:2004; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen									
anos dañados	2.5										
anos partidos	2.0										
ranos abiertos	3.0										
ariedades de ontraste	3.0										
umedad	13.0										
Fuente: NTC937:2004											
NOMBRE ALIMENTO		FRIJOL CARGAMANTO									
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE									
<p>Organolépticas: corresponde a frijol tipo 1 grado 2.</p>		<p>Material: Polietileno de baja densidad con propileno biorientado, calibre 1.5. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p>									
CONDICIONES DE RECHAZO											
Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.											

<p>Tamaño, forma y color característicos de la variedad que se emplee.</p> <p>Grano en forma de riñón, grande, entero, con color y manchas características, brillantes, limpias, secas y duras a la presión</p> <p>Fisicoquímicas:</p>		<p>Presentaciones: bolsa de 500 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p>	<p>Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, con impurezas, infectados o infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad.</p> <p>Exceder los límites de metales pesados o plaguicidas.</p>
Atributo	% máximo en masa	NORMOGRAMA APLICABLE	
Textura dura	0.2	NORMOGRAMA APLICABLE Resoluciones 2906 de 2007, 4506 de 2013, 2674 de 2013, 5109 de 2005, NTC 871; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.	
Granos dañados	2.0		
Granos partidos	1.0		
Granos abiertos	1.0		
Variedades de contraste	2.0		
Humedad	15.0		
Fuente: NTC 871. Frijol para consumo humano.			
NOMBRE ALIMENTO		GARBANZO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Organolépticas: Debe corresponder a Garbanzo tipo 1, grado 2</p> <p>Grano grande, entero, sano y uniformes de color amarillo claro</p> <p>Cribado: Máximo el 5.0% de grano que pasa a través de una criba con orificios circulares de 9,05 mm (3/8").</p> <p>Fisicoquímicas:</p>		<p>Material: Polietileno de baja densidad con propileno biorientado, calibre 1.5. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Presentaciones: bolsa de 500 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Granos limpios, libres de impurezas y materiales extraños.</p> <p>No debe presentar signos de infestación ni exceder los límites establecidos para metales pesados por el Codex Alimentarius.</p>
Atributo	% máximo en masa	NORMOGRAMA APLICABLE	
Textura dura	0.1	NORMOGRAMA APLICABLE NTC 923 de 2004, Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.	
Granos dañados	4.0		
Granos partidos	3.0		
Variedades de contraste	3.0		
Humedad	14.0		
Fuente: NTC 923: Garbanzos secos.			
GRUPO DE ALIMENTOS: HUEVOS Y DERIVADOS			
NOMBRE ALIMENTO		HUEVO DE GALLINA ENTERO CRUDO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Organolépticas: Huevos de gallina frescos.</p>		<p>Material: Producto empacado en doble bandeja de cartón (encima y debajo del</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según</p>

<p>Debe presentar olor característico al producto, su cáscara debe ser limpia, entera.</p> <p>Se aceptan variaciones en el color, de acuerdo con la raza o línea genética de las aves de postura.</p> <p>Debe corresponder a mínimo categoría A: peso en gramos 53.0 a 59.9g.</p> <p>Temperatura de despacho, recibo y almacenamiento no superior a 25°C ni inferior a 3°C.</p>	<p>huevo para que los proteja de los impactos), con compartimientos que permitan colocar los huevos verticalmente, deben estar limpias y sin residuos de ningún tipo.</p> <p>Presentaciones: cubeta por 15 unidades, cubeta por 30 unidades.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: con maquina o con sticker por cubeta debe contener mínimo tamaño del huevo, nombre y dirección del productor o distribuidor y la fecha de vencimiento.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>NTC 1240 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005. Resolución 683 de 2012, Resolución 2906 de 2007, Ley 2232 de 2022, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicione en el momento que entren en vigencia.</p>	<p>normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales.</p> <p>Cáscara libre de roturas.</p> <p>Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa.</p>
---	---	--

GRUPO DE ALIMENTOS: PESCADOS Y MARISCOS

NOMBRE ALIMENTO	ATÚN ENLATADO EN ACEITE
------------------------	--------------------------------

CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
----------------------------------	----------------	-------------------------------

<p>Organolépticas: Atún en lomititos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la Resolución 148 de 2007, envasado en aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presentados en envases herméticos sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.</p> <p>Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. - El peso escurrido para el atún en conserva al natural debe ser mínimo el 65% del peso neto declarado.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1" data-bbox="235 1837 544 1900"> <tr> <td>Requisito</td> <td>Límite máximo</td> </tr> </table>	Requisito	Límite máximo	<p>Material: Envase y tapa metálico (TFS. ECCS) barniz interior Sanitario Aluminizado (BPANI), barniz exterior Transparente. Tapa Metálica con abre fácil.</p> <p>Presentaciones: Latas de 175 gramos a 184 gramos, abre fácil.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>Resoluciones 148 de 2007, 1276 de 2012, 683, 4142 y 4143 de 2012, 2674 de 2013, 5109 de 2005, Resolución 2942 de 2022; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicione</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <p>Lomos limpios, libres de piel, coágulos de sangre y espinas.</p>
Requisito	Límite máximo			

Histamina, mg/Kg	50.0		
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0		
Arsénico, expresado como As en mg/kg	0.7		
Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0.1		
Mercurio, expresado como Hg en mg/kg	1.0		
Plomo, expresado como Pb en mg/kg	0.4		

Fuente: Resolución 148:2007

GRUPO DE ALIMENTOS: GRASAS Y ACEITES		
NOMBRE ALIMENTO	ACEITE VEGETAL PURO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado.</p> <p>Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol.</p> <p>- Aceites puros:</p> <p>o Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol.</p> <p>o Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya.</p> <p>o Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz.</p> <p>El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.</p> <p>El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico, de aspecto límpido a 25°C, tener sabor y olor característico.</p>	<p>Material: envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento.</p> <p>- Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos</p> <p>Presentaciones: botellas de 1000 cc.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.</p> <p>No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales.</p>
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2942 de 2022; y	

<p>Características de Calidad para aceites vegetales: Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th style="width: 50px;"></th> </tr> <tr> <td>Humedad y Materia volátil (105°C)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Impurezas insolubles</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido de jabón</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxidos miliequivalente activo / kg de aceite</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aceites refinados en planta</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aceites refinados fuera de la planta</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aceites prensados en frío y vírgenes</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidez</td> <td></td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><i>Fuente: Resolución 2154 de 2012.</i></p>	Requisito		Humedad y Materia volátil (105°C)		Impurezas insolubles		Contenido de jabón		Índice de peróxidos miliequivalente activo / kg de aceite		Aceites refinados en planta		Aceites refinados fuera de la planta		Aceites prensados en frío y vírgenes		Acidez		<p>las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>	
Requisito																				
Humedad y Materia volátil (105°C)																				
Impurezas insolubles																				
Contenido de jabón																				
Índice de peróxidos miliequivalente activo / kg de aceite																				
Aceites refinados en planta																				
Aceites refinados fuera de la planta																				
Aceites prensados en frío y vírgenes																				
Acidez																				

GRUPO DE ALIMENTOS: AZÚCARES

NOMBRE ALIMENTO	PANELA EN BLOQUE																										
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO																									
<p>Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.</p> <p>Color amarillo, café o café oscuro.</p> <p>Olor característico a dulce.</p> <p>Textura en bloque.</p> <p>Fisicoquímicas:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Máx</th> <th style="text-align: center;">Mín</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en %</td> <td style="text-align: center;">9.0</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> <tr> <td>Impurezas fracción en %</td> <td style="text-align: center;">0.8</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> <tr> <td>Impurezas azúcares no reductores en %</td> <td style="text-align: center;">83.0</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> <tr> <td>Impurezas azúcares reductores en %</td> <td style="text-align: center;">---</td> <td style="text-align: center;">5.0</td> </tr> <tr> <td>Impurezas azúcares no reductores en %</td> <td style="text-align: center;">---</td> <td style="text-align: center;">5.0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td> <td style="text-align: center;">--</td> <td style="text-align: center;">0.0</td> </tr> <tr> <td>Formantes</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Fuente: NTC1311</i></p>	Requisito	Máx	Mín	Humedad en %	9.0	--	Impurezas fracción en %	0.8	--	Impurezas azúcares no reductores en %	83.0	--	Impurezas azúcares reductores en %	---	5.0	Impurezas azúcares no reductores en %	---	5.0	Proteínas, en % (N x 6.25)	--	0.0	Formantes	Ausencia		<p>Material: Bolsa de primer uso en polipropileno termoencogible, debe ser de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con el producto.</p> <p>Presentaciones: unidades de 900 gramos. La panela puede ser cuadrada o redonda</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>Se requiere concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos del trapiche productor.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>Descartar si presenta manchas o blanqueamiento.</p> <p>Descartar si presenta humedad, ablandamiento, ataque de insectos.</p> <p>En su proceso de elaboración no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.</p>	
Requisito	Máx	Mín																									
Humedad en %	9.0	--																									
Impurezas fracción en %	0.8	--																									
Impurezas azúcares no reductores en %	83.0	--																									
Impurezas azúcares reductores en %	---	5.0																									
Impurezas azúcares no reductores en %	---	5.0																									
Proteínas, en % (N x 6.25)	--	0.0																									
Formantes	Ausencia																										
NORMOGRAMA APLICABLE																											
<p>NTC 1311, Resoluciones 779 de 2006, 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011, 4217 de 2013, 2674 de 2013; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>																											

GRUPO DE ALIMENTOS: MISCELÁNEOS

NOMBRE ALIMENTO	COCOA EN POLVO		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO	

<p>Organolépticas: producto en polvo, obtenido de la corteza del cacao <i>Theobroma cacao</i>. Debe ser de color marrón oscuro a marrón claro. Debe tener un olor característico. Debe tener un sabor intenso. Debe declarar en su etiqueta la lista de alérgenos: puede contener trazas de maní, nueces de árbol y leche.</p>			<p>Material: lámina tricapa altamente resistente compuesta por lámina de polipropileno biorientado metalizado, polipropileno biorientado transparente y polietileno transparente.</p> <p>Presentaciones: bolsa de 250 gramos.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p>	<p>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</p> <p>No debe contener impurezas, partículas extrañas, residuos de plaguicidas, metales pesados, micotoxinas, bacterias, hongos o virus. No presentar olores desagradables.</p>								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Medida fracción masa en base seca, en %</td> <td>--</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de cacao fracción de masa en base seca, en %</td> <td>20.0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Fuente: NTC 518 Cacao en polvo y sus mezclas secas con edulcorantes.</i></p>	Parámetro	Mín.	Máx.	Medida fracción masa en base seca, en %	--	7.0	Contenido de cacao fracción de masa en base seca, en %	20.0		<p>Rotulado: Deben tener fecha de vencimiento vigente. Se prohíbe el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como la fecha de vencimiento.</p> <p>En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.</p>		<p>Añadir: Harinas, almidones y féculas.</p>
Parámetro	Mín.	Máx.										
Medida fracción masa en base seca, en %	--	7.0										
Contenido de cacao fracción de masa en base seca, en %	20.0											
NORMOGRAMA APLICABLE												
<p>NTC 528:2008, Resoluciones 1511 de 2011, 2674 de 2013, 5109 de 2005; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>												
GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS												
NOMBRE ALIMENTO		ZANAHORIA										
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO									
<p>Organolépticas: entera, fresca, sana, limpia, tejidos finos y con la forma característica.</p> <p>Con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aromas típicos.</p>		<p>Material: empaque que facilite aireación y manejo adecuado del producto.</p> <p>Empaque de primer uso, limpio, ecológicamente aceptado. Se permite el uso de materiales particularmente papel o sellos específicamente comerciales, siempre y cuando la tinta o los sellos hayan sido elaborados con tinta o pegante no tóxicos.</p> <p>Presentaciones: unidades por un kilogramo.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p>	<p>Sin magulladuras o grietas, libre de fisuras, de ataque de insectos y enfermedades y de cualquier humedad anormal exterior.</p> <p>No debe presentar manchas café o moho, ni indicios de deshidratación, ni de pudrición, ni consistencia leñosa, ni heridas. No deben estar blandas ni arrugadas.</p> <p>Sin bifurcaciones, ni raíces secundarias.</p> <p>No deben germinar.</p>									
		NORMOGRAMA APLICABLE										
		<p>NTC 1226 de 1996, Resolución 2906 de 2007, Resolución 2674 de 2013; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>										
NOMBRE ALIMENTO		PLÁTANO HARTÓN										
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO									
<p>Organolépticas: de forma alargada, algo curvada y puede llegar a pesar unos 200 a 400 g</p>		<p>Material: empaque que facilite aireación y manejo adecuado del producto.</p>	<p>Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, sobre maduros, manchas o</p>									

<p>más cada unidad, su piel es gruesa, de color verdoso y su pulpa de color blanco.</p> <p>La pulpa tiene una consistencia harinosa y su sabor, a diferencia de otros plátanos, no es dulce ya que apenas contiene hidratos de carbono sencillos o azúcares.</p> <p>Con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aromas típicos.</p>	<p>Empaque de primer uso, limpio, ecológicamente aceptado. Se permite el uso de materiales particularmente papel o sellos específicamente comerciales, siempre y cuando la tunta o los sellos hayan sido elaborados con tinta o pegante no tóxicos.</p> <p>Presentaciones: unidades por un kilogramo.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>NTC 1190, Resolución 2906 de 2007, Resolución 2674 de 2013; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>	<p>ennegrecimiento que denoten deterioro del producto, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y peciolo deteriorado, peso inferior</p>
GRUPOS DE ALIMENTOS: FRUTAS Y DERIVADOS		
NOMBRE ALIMENTO	FRUTAS	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>Organolépticas: corresponde a las frutas frescas y sanas, con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aromas típicos.</p> <p>Color característico de acuerdo a la fruta, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez.</p> <p>Olor: característico aromático (agradable), salvo tolerancias permitidas en calidad.</p> <p>Textura: firme, salvo tolerancias permitidas en calidad, superficie integra y lisa.</p>	<p>Material: empaque que facilite aireación y manejo adecuado del producto.</p> <p>Empaque de primer uso, limpio, ecológicamente aceptado. Se permite el uso de materiales particularmente papel o sellos específicamente comerciales, siempre y cuando la tunta o los sellos hayan sido elaborados con tinta o pegante no tóxicos.</p> <p>Presentaciones: unidades por un kilogramo.</p> <p>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</p> <p>NORMOGRAMA APLICABLE</p> <p>NTC 1291, Resolución 2674 de 2013; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>	<p>No se permite la inclusión de frutas en estado verde y/o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.</p> <p>Libre de magulladuras, insectos, hongos, daños por deshidratación.</p>