## **ANEXO 12. FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grupo de alimentos: LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS** | | | |
| **NOMBRE ALIMENTO** | **CARACTERÍSTICAS** | **EMPAQUE** | **CONDICIONES DE RECHAZO** |
| **1. Leche en polvo** | Leche en polvo, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias toxicas y residuos  de drogas o medicamentos. (Cumpliendo con Decreto 616 de febrero de 2006) | Empacada en material flexible sin atmósfera Degas inerte, con etiquetado según lo establecido en Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitida por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, con presencia de embobamiento, perforado o averiado; sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible,  olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas, grumos; peso inferior al indicado en el rótulo. Contenido de suero, edulcorantes, almidones o conservantes dentro de sus ingredientes. |
| **2. Leche líquida, Yogurt, bebida láctea saborizada y bebida de yogurt** | De sabor y color característico, homogéneo, producto fresco, para el consumo diario, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos, según lo establecido en el Decreto 616 de febrero de 2006. No pueden ser re empacados o reembolsados por el Contratista. | Rotulado, con etiqueta o marca de empresa reconocida, etiquetado según lo establecido o Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, contenido vinagre, sin registro sanitario, presencia de embobamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión, peso inferior al rotulado, la temperatura de recibo está en 4 °C +/- 2°C para leches y de 0 y 4 °C para bebidas lácteas, conservando la cadena de frío según lo establecido en el Decreto 616 de febrero de 2006. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grupo de alimentos: CARNES** | | | |
| **NOMBRE ALIMENTO** | **CARACTERÍSTICAS** | **EMPAQUE** | **CONDICIONES DE RECHAZO** |
| **3. Carne de cerdo Tocino**  **40%, demás cortes % de pérdida en cocido 25 a 30%** | **Forma de acuerdo al corte, color rosado claro, grasa total del 15%, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con temperatura de despacho y recibo de 0 a 4°C, conservando la cadena de frío. Para conservar las características originales del producto y disminuir el porcentaje de pérdida por cocción, el personal procesador de alimentos, debe estar capacitado en técnicas adecuadas para el porcionamiento y cocción de carnes. Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 y sus correspondientes modificaciones.** | **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, nombre de la empresa y peso.** | **Color oscuro, marrón o verde, olor desagradable y rancio, superficie babosa, temperatura por encima de 4°C o inferior a 0°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 cartílago y hueso, rotulado ilegible, residuos químicos o de medicamentos.** |
| **4. Carne de res: huevo de aldana y solomo extranjero**  **% de pérdida en cocido 30 al 35%** | **Forma y distribución de la grasa, de acuerdo con el corte, color rojo oscuro, grasa total máximo del 15%, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con una temperatura de despacho y recibo de 0 a 4°C, conservando la cadena de frío. Para conservar las características originales del producto y disminuir el porcentaje de pérdida por cocción, el personal procesador de alimentos, debe estar capacitado en técnicas adecuadas para el porcionamiento y cocción de carnes. Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 y sus correspondientes modificaciones.** | **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, nombre de la empresa y peso.** | **Color oscuro, marrón o verde, olor desagradable y rancio, superficie babosa, temperatura por encima de 4°C o inferior a 0°C, contenido de grasa por encima del 15%, cortes de inferior calidad al solicitado, mezcla de diferentes cortes en un mismo empaque, peso** |
| **5. Filete de merluza apanado** | **Bocado de pescado elaborado con filete magro de merluza y de presentación aceptable para los niños, sin espinas que pongan en riesgo la salud de los mismos, cubierto con mezcla para apanar, de forma de acuerdo al producto, color y apanado uniforme, desde el blanco crema hasta el amarillo intenso, temperatura de despacho y recibo de -2°C a -18°C conservando la cadena de frío. Se debe presentar con el gramaje requerido según grupo de edad. Con declaración de ingredientes, sin subproductos de la pesca. Sin adición de nitritos de sodio o de potasio. Cumpliendo con el decreto 561 de 1984 y Resolución 776 de 2008 y sus correspondientes modificaciones. No pueden ser reempacados o reembolsados por el Contratista.** | **Bolsa transparente, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente.** | **Color diferente al característico, superficie babosa, manchas diferentes al color propio del producto, olor desagradable, partículas extrañas, espinas de gran tamaño, empaque sin rotular según normatividad vigente, estar vencida, rotulado ilegible, empaque averiado, inflado, al recibo presente temperatura por encima de -2° C, sabor desagradable, o descongelación, peso inferior al rotulado y etiqueta o ficha técnica que sugiera la presencia de huesos y espinas de pescado en el producto.** |
| **6.Atún lomito** | **Lomitos en agua y aceite, color del rosado al café claro, textura suave y firme, olor y sabor característicos. Cumpliendo con la Resolución 0148 – Enero 24/2007.** | **Latas abre fácil, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de** | **Atún rallado, lata sin rotular, según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, fecha vencida o en estiquer, lata abollada, oxidada o embombada,** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grupo de alimentos: PLÁTANOS Y TUBÉRCULOS** | | | |
| **NOMBRE ALIMENTO** | **CARACTERÍSTICAS** | **EMPAQUE** | **CONDICIONES DE RECHAZO** |
| **7. Papa Capira**  % de pérdida 20% | Corteza limpia y suave, firme al tacto, color café claro uniforme, aspecto fresco y sano, con un peso promedio de 100 a 150 gr por unidad. | Canastillas plásticas limpias y desinfectadas.  Cuando se empaque menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada. | Presencia de magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de pudrición, germinadas, sucia, peso inferior a 100gr. |
| **8. Papa criolla**  % de pérdida 30% | Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, con peso promedio de 30 a 35gr por unidad. | Canastillas plásticas limpias y desinfectadas, cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada. | Presencia de magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de pudrición, germinadas, sucia, peso inferior a 30gr. |
| **9. Plátano Guineo**  % depérdida 40% | Bien formado, ligeramente convexo, textura firme al tacto, cáscara dura, color verde intenso, aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme, con un peso promedio de 80 a 100 grs por unidad, exterior seco y limpio. | Canastilla plástica limpia y desinfectada, cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada. | Presencia de magulladuras, blandos, pasmados, manchas, decoloraciones, perforaciones y signos de pudrición y maduración, peso inferior a 80gr. |
| **10. Plátano hartón verde o maduro**  % de pérdida 35% | Bien formado y ligeramente convexo, textura firme al tacto, cáscara dura y gruesa, de color verde o amarillo uniformemente distribuido, con pequeñas manchas negras o cafés, aspecto de fruto lleno, pecíolo firme y sano, con un peso promedio de 200 a 250 gramos por unidad. | Canastilla plástica limpia y desinfectada. | Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, sobre maduros, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado, peso inferior a 200gr. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Grupo de alimentos: VERDURAS** | | | | |
| **NOMBRE**  **ALIMENTO** | **CARACTERÍSTICAS** | **EMPAQUE** | **CONDICIONES DE**  **RECHAZO** | |
| **11. Zanahoria**  % de pérdida 15% | 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. | |
| **12. Repollo común**  % de pérdida 30% | Forma redonda, color verde claro brillante, 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. | |
| **13. Espinaca**  % de pérdida 40% | Tallo y hojas de color verde oscuro, fresca, y crujiente al tacto, libre de imperfecciones. | Bolsas plásticas, limpias, transparentes, perforadas y cerradas. | Tallo y hojas remojadas o quemadas (resecas), marchitas, con presencia de hongos o humedad, perforaciones o evidencia de picadura de insectos. | |
| **14. Tomate Chonto**  % de pérdida 20% | Forma redondeada, bien formados, que se encuentren en la parte intermedia de maduración (pintón), 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, lesiones, magulladuras, plagas, evidencia de residuos químicos, quemaduras de sol, suciedad. | |
| **15.Habichuela**  % de pérdida 10% | 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 en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada. | Vainas opacas, partidas, manchas negras, hongos, pudriciones, superficie rugosa y deshidratada, color amarillo, tamaño demasiado pequeña o delgada. | |
| **16. Cebolla junca**  % de pérdida 10% | 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, resecas, marchitas, presencia de humedad, signos de pudrición, con raíz sucia con residuos de tierra. | |
| **17. Ahuyama**  % de pérdida 45% | Forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara, textura suave y firme al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco. | En caso de que la ahuyama 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, se debe empacar en bolsa plástica limpia, transparente perforada y cerrada. | Magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, evidencia de residuos químicos y signos de pudrición. | |
| **18. Pepino cohombro**  % de pérdida 25% | Forma larga y ovalada, verde oscuro 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, perforaciones, evidencia de residuos químicos, signos de pudrición y corazón blando. | |
| **19. Ajo**  % de pérdida 5% | Forma redondeada que se compone de varios dientes, de color blanco, seco, duro al tacto. | En bolsa plástica limpia, transparente, perforada y cerrada. | Magulladuras, perforaciones, evidencia de residuo químicos, signos de pudrición y textura blanda, deshidratados o resecos. | |
| **20. Cilantro**  % de pérdida 10% | En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin humedad. | Canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada. | Hojas amarillas, partidas, resecas, con humedad, signos de pudrición y presencia de tierra en la raíz. | |
|  | | | | |
| **Grupo de alimentos: FRUTAS** | | | | |
| **NOMBRE ALIMENTO** | **CARACTERÍSTICAS** | **EMPAQUE** | | **CONDICIONES DE RECHAZO** |
| **21. Pulpa de fruta para jugo**  La fruta se varía en cada ciclo y no repetir la misma fruta en la semana. | Sabor y color característico, de acuerdo a la fruta, elaborado de fruta natural con un 70% del contenido en fruta. Producto congelado con temperatura de recibo entre -18°C y 0 °C, conservando la cadena de frío. | Bolsa plástica, transparente de alta densidad, unidades por kilo, en canastillas plásticas limpias y desinfectadas.  Rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | | Presencia de hongos, manchas de color café, pardo, verdes, negras diferentes al color característico de cada pulpa según la fruta, sin rotular según normatividad vigente, estar vencida, con temperatura por encima de 0°C, empaque deteriorado, peso inferior al indicado en el rotulado. |
| **22. Limón** | De forma redonda u ovalada, con cáscara lisa, firme, brillante y de color verde intenso, jugoso. | En bolsa plástica, limpia y transparente, perforada y cerrada. | | Manchas marrones o cafés, blandas o desecadas o manchas no características del producto, pasmados. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Grupo de alimentos: CEREALES** | | | | |
| **NOMBRE ALIMENTO** | **CARACTERÍSTICAS** | **EMPAQUE** | | **CONDICIONES DE RECHAZO** |
| **23. Arroz blanco tipo 1 Fortificado** | Grano grande, grueso y entero, forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio, fortificado con vitaminas y minerales. | Bolsa plástica transparente y cerrada, transportada en canastilla plástica y desinfectada. | | Mancha blancuzca, grano pequeño, quebrada, sucio, húmedo, presencia de piedras, insectos o impurezas. |
| **24. Cereal dulce enriquecido con vitaminas y minerales** | En forma de hojuelas, grano de arroz u otras presentaciones.  Crujientes, enteras, color según el producto, sabor característico y dulce, libre de suciedades e impurezas. | Bolsa plástica, transparente resistente y sellada, con presentaciones comerciales de 500, 750, 1.000 o más según existencia en el mercado.  Peso porción individual, según lo requerido en el ciclo de menú. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | | Hojuela o arroz en forma del cereal quebrada, blando, con suciedad, partículas extrañas, olor, color y sabor diferente al característico, bolsas en mal estado, sin rotulo o con rotulado que no cumple con la normatividad, vencido, con moho, peso inferior al solicitado. |
| **25. Harina de trigo fortificada** | Color blanco uniforme, textura suave y sin grumos, libre de humedad, fortificada con hierro, B1, B2, B3, B9 y ácido fólico. | Bolsa plástica sellada, con pesos de 500g. 1000g. o según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | | 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. |
| **26. Maíz Mazamorra** | Color amarillo, libre de humedad, olor característico, grano trillado, específico para mazamorra. | Bolsa plástica sellada, con pesos de 500g. 1000g. o según existencia en el mercado.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | | Granos sucios, presencia de insectos, humedad, hongos, impurezas, coloración diferente a la original, empaque sin rotular según normatividad vigente, vencida y empaque averiado, peso inferior al rotulado. |
| **27. Arepa redonda y tela rica en fibra** | Redonda o tela, de acuerdo a lo solicitado en el ciclo de menú, color blanco, crema o amarillo, enriquecida con fibra natural, obtenida de la harina de la avena, harina de centeno, salvado, sémola de trigo, cebada, quinua, zorgo, linaza, ajonjolí, maíz grano entero, con un 10% en 100 gramos de producto, con partículas físicas propias de la adición de la fibra natural, de redonda, bien formada, suave y firme, sabor y olor característico, bien asadas y frescas, con fecha de fabricación no más de 48 horas al momento del recibo, para entregar a temperatura ambiente a la fecha de fabricación, no podrá tener más de 24 horas al momento del recibo, de lo contrario se entregará refrigerada entre 0°C y 4°C conservando la cadena de frío. | Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente.  Empacada en bolsa plástica, transparente y cerrada, con máximo 20 und por paquete. | | Unidades sueltas, con presencia de manchas, hongos, remojadas, quebradas, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencida y empaque averiado, peso inferior al rotulado. |
| **28. Arepa tela de chócolo** | Elaborada a base de chócolo tierno y sano, color amarillo, con partículas físicas propias de la del chócolo, redonda, bien formada, suave y firme, sabor y olor característico, bien asadas y frescas, con fecha de fabricación no más de 48 horas al momento del recibo, para entregar a temperatura ambiente la fecha de fabricación no podrá tener más de 24 horas al momento del recibo, de lo contrario se entregará refrigerada entre 0°C y 4°C conservando la cadena de frío. | Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y demás normatividad vigente.  Empacada en bolsa plástica, transparente y cerrada, con máximo 20 Uds. Por paquete. | | Unidades sueltas, con presencia de manchas, hongos, remojadas, quebradas, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencida y empaque averiado, peso inferior al rotulado. |
| **29. Almidón de Maíz** | Color blanco uniforme, textura suave y sin grumos, libre de humedad. | Bolsa plástica o caja sellada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato; con pesos de 200g. 400g. 500g. 1000g. | | Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, según normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado. |
|  |
| **30. Galleta de sal** | Forma de acuerdo al producto, crocantes, bien horneado, color y olor característico y firme al tacto. | Empacado en papel celofán transparente o metalizado, sellado.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | | 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. |
| **31. Tostadas** | Forma uniforme de acuerdo al producto, fresco, crujiente, bien horneado, color y olor característico y firme al tacto. | Rotulado en bolsa plástica transparente, etiquetado, sellado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, sellado, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. | | Blanda, envejecida, quebrada, con presencia de moho, coloración diferente a la original, humedad, con impurezas, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente con peso inferior al solicitado |
| **32. Palitroque** | Producto en forma de dedo, de masa compacta, crocante, bien horneado, color, sabor y olor característico y firme el tacto. | Empacado en bolsa plástica, transparente y sellada, con máximo 20 uds por paquete.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | | Blando, envejecido, coloración diferente al producto, presencia de humedad, con hongos, masa con celdas de aire, quebrado, con impurezas, empaque averiado, sin rotular o con rotulo incumpliendo la normatividad vigente. |
| **33. Calado** | Producto en forma ovalada, de masa compacta, crocante, bien horneado, color, sabor y olor característico y firme el tacto. | Empacado en bolsa plástica, transparente y sellada, con máximo 20 und por paquete.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | | Blando, envejecido, coloración diferente al producto, presencia de humedad, con hongos, masa con celdas de aire, quebrado, con impurezas, empaque averiado, sin rotular o con rotulo incumpliendo la normatividad vigente. |
| **34. Pan blanco**  (Pan hamburguesa, pan perro, redondo, pan crema y pan tajado) | Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina fortificada, horneada, de textura semi blanda y suave de color uniforme dorado, forma de acuerdo al producto y a la preparación correspondiente, esponjoso, olor característico y sin cavidades en la superficie. | Empacado a temperatura ambiente, en bolsa plástica, transparente, cerrada.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | | Duro, viejo, arenoso, reseco, opaco, desharineado, 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. |
| **35. Mojicón, tortas, pasteles, croissant** | Forma de acuerdo al producto, bien horneado, elaborado con masa dulce, esponjosa, color y olor característico, sin cavidades en la superficie, empaque limpio. | En bolsa plástica, transparente, cerrada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos  Envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.  Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 50 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento. | | Duro, viejo, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioren su forma por mal transporte, empaque averiado, sin Rotular según normatividad vigente, peso diferente al solicitado. |
| **36. Pastel de arequipe y queso, pastel de guayaba y queso** | Forma de acuerdo al producto, bien horneado, elaborado con harina de trigo fortificada y con queso en su composición, conforme al ciclo de menú, esponjoso, color y olor característico, sin cavidades en la superficie, empaque limpio.  Relleno elaborado con guayaba natural, color y olor característico; o arequipe, elaborado a base de leche entera y azúcar. | Empacado individualmente a temperatura ambiente, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente, sellada.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente | | Duro, viejo, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, desharinado, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. |
| **37.Pandequeso, palo de queso hojaldrado, pastel hojaldrado de queso, pan con cobertura de queso, croissant, almojábana, mini croissant, pandebono** | Forma de acuerdo al producto, bien horneado, elaborado con harina de trigo y con queso en su composición, esponjoso, color y olor característico, sin cavidades en la superficie, empaque limpio. | Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 50 unidades por empaque, evitando que se Deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente, cerrada.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Duro, viejo, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, contaminación física, desharinado, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. | |
| **38. Espaguetis y pastas para sopa** | Color amarillo claro y uniforme, suaves, firme al tacto, crujientes al partirlas, empaque limpio, pastas de tamaño pequeño, enriquecida con hierro. | Bolsa plástica transparente, sellada por 250gr. o 500gr, o 1.000 gr. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Muy quebradas, infestado por plagas, impurezas, olor extraño, averiado, con hongos, color blanco grisáceo no uniforme, diferente al característico, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. | |
| **39.Avena en polvo** | La harina de avena debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño. | Bolsa plástica transparente, sellada. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grupo de alimentos: LEGUMINOSAS** | | | |
| **NOMBRE**  **ALIMENTO** | **CARACTERÍSTICAS** | **EMPAQUE** | **CONDICIONES DE**  **RECHAZO** |
| **40. Fríjol lima** | Grano tipo uno en forma de riñón, grande, entero, con color y manchas características, brillante, limpio, seco y duro a la presión. | Bolsa plástica transparente sellada. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, 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. |
| **41. Fríjol blanco (blanquillo)** | Grano tipo uno ovalado, pequeño y liso, color blanco crema, brillante, limpio, entero, seco y duro a la presión. | Bolsa plástica transparente sellada. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, 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. |
| **42. Lentejas** | Forma redonda y convexa, color café opaco, superficie lisa, grano tipo uno, seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño, limpio. | Bolsa plástica transparente sellada, con identificación del peso por bolsa. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Granos partidos, perforaciones producidas por insectos, presencia de plagas, impurezas, olor a moho, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo. |
| **43. Arveja seca** | Grano tipo uno, con forma redonda, superficie lisa, color verde opaco, compacta y firma al tacto, limpia. | Bolsa plástica transparente sellada, con identificación del peso por bolsa. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Grano partido, superficie rugosa, impurezas, contaminación por plagas, olor a moho, color diferente al característico, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo. |
| **44. Garbanzo** | Grano o redondo irregular, de color crema, limpio, entero, seco y duro a la presión. | Bolsa plástica, transparente y cerrada, con identificación del peso por bolsa. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente | Grano dañado, partido, con impurezas, infestado con plagas o presencia de hongos, empaque averiado, manchas por humedad, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grupo de alimentos: DULCES** | | | |
| **NOMBRE**  **ALIMENTO** | **CARACTERÍSTICAS** | **EMPAQUE** | **CONDICIONES**  **DE RECHAZO** |
| **45. Azúcar refinada** | Cristales finos, sueltos, transparentes y brillantes, de color blanco, limpia. | Bolsa plástica transparente, cerrada. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Humedad, suciedad, presencia de insectos o sustancias extrañas, con grumos, sin rotular, rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo. |
| **46. Panela** | Forma redonda o cuadrada, de color café claro o ámbar oscuro, textura firme.  Cumpliendo con [Resolución 000779 –](http://web.invima.gov.co/portal/documents/portal/documents/root/resolucion_779_de_2006.pdf) [Marzo 17/2006](http://web.invima.gov.co/portal/documents/portal/documents/root/resolucion_779_de_2006.pdf) y sus resoluciones modificatorias. | Envase individual o por unidades de panela, con rotulo y etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Color café claro, presencia de azúcar, humedad, coloración blancuzca o amarillo claro en la superficie, blanda, babosa, con adición de claro u otros químicos, peso inferior al indicado en el rótulo, producto sin empacar, sin rotular según normatividad vigente, que el trapiche no se encuentre inscrito. |
| **47. Bocadillo hipoglucido (presentación individual y en pasta), bocadillo Relleno de arequipe** | Elaborado con guayaba natural, forma de acuerdo al producto, color y olor característicos.  Arequipe elaborado a base de leche entera y azúcar. | Empacado a temperatura ambiente, empaque sellado individualmente y empaque a granel con un máximo de 50 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencido, empaque averiado, con humedad, partido, color, olor y sabor diferentes al original, presencia de sustancias extrañas o con hongos, pegajoso. |
| **48. Panelita de leche y coco hipoglúcida** | Elaborada a base de leche entera, adicionada de coco rallado, color crema, olor y sabor característicos no a sobrecocido, forma redondeada. | Empacada a temperatura ambiente, empaque sellado individualmente y empaque a granel con un máximo de 50 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencido, empaque averiado, con humedad, partido, color, olor y sabor diferentes al original, presencia de sustancias extrañas o con hongos, pegajoso. |
| **49.Galletas dulces, tortas, pasteles, mantecada, golosita, ponques, rollo dulce y bizcochuelo, hipoglúcidos** | Forma de acuerdo al producto, bien horneado, elaborado con masa a base de harina de trigo fortificada, esponjosa, color y olor característico, sin cavidades en la superficie, empaque limpio.  Relleno elaborado con la fruta que corresponda. | Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 50 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente, cerrada.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Duro, viejo, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. |
| **50.Galleta mantequilla** | Elaborada a base de harina de trigo fortificada, con adición de mantequilla en sus ingredientes y no de margarina, sabor dulce y suave no a sobrecosido. | Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 50 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente, cerrada.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Duro, viejo, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. |
| **51.Torta o galleta de chocolate hipoglúcida** | Producto elaborado a base de harina de trigo fortificada con adición de chocolate dentro de su formulación, color café oscuro, sabor a chocolate, olor característico. | Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 50 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente, cerrada.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Duro, viejo, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. |
| **52. Mermelada, salsas o aderezos de frutas hipoglúcidos** | Elaboradas a base de fruta natural, viscosidad media, pastosa y firme pero no dura, color, y olor uniforme propio de la fruta procesada, sabor característico. Gramaje según lo solicitado en el ciclo de menú, no necesita refrigerarse. Porcentaje mínimo de fruta 30%. | Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente y la demás normatividad vigente y las especificaciones técnicas, sobre individual de 8 a 10 gramos con un máximo de 100 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento. | Empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, con humedad, color, olor y sabor diferentes al original, presencia de sustancias extrañas o con hongos, vencida, con separación de fases. |
| **53. Barra de cereal hipoglúcida** | Barra elaborada a base de mezcla de cereales: arroz soplado, ajonjolí, avena, quinua, cebada, frutas deshidratadas, adicionada con maní, pasas con cobertura de chocolate. | Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente y empaque individual, de acuerdo a la porción indicada en el ciclo de menú. | Empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, con humedad, partido, color, olor y sabor diferentes al original, presencia de sustancias extrañas o con hongos, vencido. |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grupo de alimentos: ACEITES Y GRASAS** | | | |
| **NOMBRE ALIMENTO** | **CARACTERÍSTICAS** | **EMPAQUE** | **CONDICIONES DE RECHAZO** |
| **54. Aceite vegetal puro de girasol, soya o maíz.** | Líquido, color amarillo claro, transparente, brillante, homogéneo, puro o mezcla de girasol, soya o maíz.  Cumpliendo con la normatividad vigente. | Frasco plástico por 250 o 500 o 1000 cc ó 5 litros o más, según existencia en el mercado.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | 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. |
| **55. Margarina de mesa esparcible** | Producto de consistencia blanda suave (para untar), constituida por una emulsión de aceites, grasas comestibles de origen vegetal o animal o ambos (no menos del 10% ni más del 80%) y agua. Libre de materias extrañas, olores y sabores objetables, color amarillo claro o crema uniforme, controlada en grasas trans y saturadas, fácil de esparcir.  Aditivos permitidos Temperatura de almacenamiento y distribución 4ºC +/- 2ºC. Cumpliendo con la NTC 241. | Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente.  Empaque en papel parafinado, metalizado por 250, 500 ó 1000 g. | Color diferente al característico, olor desagradable, rancio, presencia de hongos, con grasa saturada y sin control de grasa trans, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencida, con peso inferior al rotulado, al recibo presente temperatura por encima de 4ºC +/-2°C. |
| **56.Mayonesa sin almidón** | Elaborada con huevos frescos, aceite comestible refinado de origen vegetal en proporción mínima de 65% en masa de la mayonesa, consistencia y color uniforme, amarillo claro, crema, sin separación de fases, consistencia suave, semisólida, entre sus ingredientes, olor característico al producto, fácil de esparcir.  Sin adición de almidón, gomas, colorantes, emulsificantes, estabilizantes ni espesantes.  Contenido de yema de huevo mínimo 4% m/m.  Cumpliendo con la NTC 1756 y resolución 17882 de 1985 y Resolución 129 de 2003 | Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente.  Empacado en bolsa de plástico duro, resistente o frasco de plástico por 200gr, 400gr, 600gr o 1000gr o garrafa o en sobre de 8 o 10 gr según existencia en el mercado. | Color diferente al característico, olor desagradable, presencia de hongos, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencida, con peso inferior al rotulado; con grasas saturadas entre sus ingredientes (palma, algodón, manteca), con separación de fases, adición de almidones. |
| **57. Salsa de tomate sin almidón** | Elaborada a base de jugo, pulpa, pasta concentrada o puré de tomate natural como uno de los ingredientes principales, aspecto homogéneo, de buena consistencia, es decir no debe presentar separación de sólidos ni ser excesivamente espesa, de textura uniforme y que sea capaz de fluir, color rojo intenso uniforme, sin partes decoloradas u oscuras, ni ennegrecimiento, olor y sabor propios del producto, sin sabor sobrecosido, libre de partículas negras, grumos y restos de piel y semillas.  Sólidos totales fracción masa en 31%.  No se permite adición de otras hortalizas, frutas o ambos.  Sin adición de almidones naturales o modificados.  Aditivos y colorantes permitidos.  Cumpliendo con la NTC 921. | Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente.  Empacado en bolsa de plástico duro, resistente o frasco de plástico por 200gr, 400gr, 600gr o 1000gr o garrafa o en sobre de 8 o 10 gr según existencia en el mercado. | Color diferente al característico, olor desagradable, presencia de hongos, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencida, con peso inferior al rotulado, con separación de fases, adición de almidones. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grupo de alimentos: OTROS** | | | |
| **NOMBRE ALIMENTO** | **CARACTERÍSTICAS** | **EMPAQUE** | **CONDICIONES DE RECHAZO** |
| **58. Sal yodada** | Color blanco, cristales finos y brillantes, limpio, enriquecida con yodo. Cumpliendo con Decreto 547 de marzo de 1996 y su Decreto modificatorio. | Bolsa plástica transparente, sellada, con peso de 50gr, 500gr o 1000gr o según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Humedad, presencia de grumos, impurezas, color diferente al original, empaque averiado, sin rotular o rotulado impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular o rotulado, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo, incumpliendo con la normatividad vigente. |
| **59. Vinagre** | Color blanco o ámbar, transparente, líquido homogéneo y olor característico. | Botella plástica por 250cc o 500cc o 1000cc o según existencia en el mercado.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Con envase de vidrio, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, frasco averiado o destapado, con Presencia de sedimentos o precipitación, vencido y con volumen inferior al rotulado. |
| **60. Cocoa** | Color café oscuro, polvo fino, olor característico, homogéneo. | Bolsa plástica o metalizada por 250gr o 500gr o 1000gr.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Humedad, grumos, color diferente al original, pérdida de olor, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, vencido y peso inferior al rotulado. |
| **61. Café granulado** | Color café intenso uniforme, grano pequeño y aroma intenso, característico del producto. | Paquete de libra, kilo o paquete industrial. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Color diferente al característico, poco aroma, húmedo, con impurezas, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, averiado, peso inferior al rotulado. |
| **62. Polvo instantáneo con sabor a chocolate** | Color café oscuro, polvo fino, con cacao dentro de sus ingredientes instantáneo, olor característico, homogéneo. | Bolsa plástica o metalizada por 250gr o 500gr o 1000gr.  Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Humedad, grumos, color diferente al original, pérdida de olor, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, vencido y peso inferior al rotulado. |
| **63. Esencia de vainilla** | Color blanco o ámbar, transparente, olor característico y líquido homogéneo. | Botella plástica por 90cc o 125cc o según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente. | Envase de vidrio, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, frasco averiado o destapado, con presencia de sedimentos o precipitación, con volumen inferior al rotulado. |
| **64.Canela en polvo** | Producto en polvo, de color café, fresca, con olor característico. | Bolsa plástica trasparente. | Presencia de humedad, con impurezas, bolsa deteriorada, sucia, con aberturas, con grumos. |