

ANEXO 6.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ALIMENTOS, MODALIDAD FAMILIAR

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 las orientaciones técnicas establecidas.

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

LECHE DE VACA ENTERA, EN POLVO

GRUPO DE ALIMENTOS: CARNES

ATUN, ENLATADO EN ACEITE

HUEVO DE GALLINA A, AA

GRUPO DE ALIMENTOS: GRASAS

ACEITE VEGETAL PURO

GRUPO DE ALIMENTOS: CEREALES

ARROZ BLACO

AVENA EN HOJUELA

PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA

HARINA DE MAÍZ, HARINA DE MAIZ AMARILLO

CEREAL INFANTIL FORTIFICADO

GRUPO DE ALIMENTOS: LEGUMINOSAS

FRIJOL CARGAMANTO ROJO O BLANCO

LENTEJA

GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS

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, TOMATE DE ÁRBOL

GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURAS

ZANAHORIA

GRUPO DE ALIMENTOS: TUBÉRCULOS

PAPA COMÚN CAPIRA

GRUPO DE ALIMENTOS: PLATANO

PLÁTANO HARTÓN VERDE O MADURO

GRUPO DE ALIMENTOS: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

COCOA EN POLVO SIN AZUCAR

GRUPO DE ALIMENTOS: NUECES Y SEMILLAS

FRUTOS SECOS (ALMENDRAS, MARAÑÓN, PISTACHOS, MACADAMIA)

GRUPO DE ALIMENTOS: LECHES		
NOMBRE ALIMENTO	LECHE DE VACA ENTERA, EN POLVO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Descripción: leche en polvo entera, que es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada. Organolépticas 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. Las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas estarán acordes a las normativas vigentes.	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. 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. Rotulado: Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005, contar con la autorización de comercialización otorgada por el INVIMA, no está permitido declarar la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker. En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.	Empaque sin rotular o con incumplimiento del rotulado según normatividad vigente. Producto sin fecha de vencimiento o vencido. Rotulado ilegible. Peso del producto inferior al declarado en el empaque. Envases y/o empaque con perforaciones, abolladuras, abombamientos Producto de color amarillento, olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas, grumos. No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones. No se permite leche en polvo reempacada.
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	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 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	

GRUPO DE ALIMENTOS: CARNES		
NOMBRE ALIMENTO	ATÚN, ENLATADO EN ACEITE	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Descripción: Atún en lomos, 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. 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 debe ser mínimo el 75% del peso neto declarado. Requisitos Físicoquímicas y Límites máximos de metales contaminantes Las propiedades físicoquímicas y microbiológicas estarán acordes a las normativas vigentes.	Material: Envase y tapa metálico (TFS, ECCS) barniz interior Sanitario Aluminizado (BPANI), barniz exterior Transparente. Tapa Metálica con abre fácil. Presentaciones: Latas de 175 gramos a 184 gramos, abre fácil. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad. Rotulado: Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005, contar con la autorización de comercialización otorgada por el INVIMA, deben tener fecha de vencimiento vigente, No está permitido declarar la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker, En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.	Empaque sin rotular o con incumplimiento del rotulado según normatividad vigente Producto sin fecha de vencimiento o vencido. Rotulado ilegible. Peso del producto inferior al declarado en el empaque. Envase dañado o comprometido: Latas con abolladuras profundas, perforaciones, abombamientos (hinchazón) o aberturas. Latas con sellos o cierres rotos o abiertos. Latas con deformaciones irregulares que indiquen posible daño físico o contaminación interna (ej. lata hinchada). Corrosión o herrumbre visible Presencia de óxido o corrosión en el envase que pueda comprometer la integridad del producto. Fugas o pérdidas de contenido: Latas que presentan señales de derrames, pérdida de líquido o contenido. Mal olor o apariencia del producto al abrir Olor desagradable, agrio o fuera de lo normal Presencia de moho, cambio anormal en el color o textura
	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 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	
NOMBRE ALIMENTO	HUEVO DE GALLINA TIPO A, AA	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Descripción: Huevo para consumo humano: producto de la ovulación de las aves de corral que se destina para consumo humano.	Producto empacado en doble bandeja de cartón o cubeta (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.	Huevos rotos o quebrados (que gotean o que la cascara presenta perforaciones o rupturas) Huevos que presenten olores o apariencia no característica

Organolépticas: Debe presentar olor característico al producto, su cáscara debe ser limpia, entera. Se aceptan variaciones en el color, de acuerdo a la especie. Debe corresponder a mínimo categoría A: peso en gramos 53.0 a 59.9g. PROPUESTA: Debe corresponder a la categoría AA: peso en gramos 60.0 a 66.9g.	Presentaciones: cubeta por 15 unidades, cubeta por 30 unidades. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad. Rotulado: con maquina o con sticker por cubeta o bandeja: debe contener mínimo tamaño del huevo y cantidad de unidades, nombre y dirección del productor o distribuidor y la fecha de vencimiento.	Huevos con presencia de heces en su cascara en más de un 25% de su superficie. Incumplimiento en el rotulado. Con peso inferior al requerido. Falta de rotulación o trazabilidad: Huevos sin lote, fecha de empaque o vencimiento cuando aplique (en presentación empacada). Falta de identificación del proveedor, finca o productor. Cajas o bandejas con presencia de insectos, roedores, excremento o cualquier signo de infestación.
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 834 del 2013 Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, 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	

GRUPO DE ALIMENTOS: GRASAS		
NOMBRE ALIMENTO	ACEITE VEGETAL PURO.	
CARACTERISTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Descripción: Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol. - Aceites puros: o Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol. o Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya. o Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz. El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Organolépticas: 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. Las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas estarán acordes a las normativas vigentes.	Frasco plástico por 250 c.c, 500 c.c, 1000 c.c, 3000cc, 5000 c.c o más según existencia en el mercado. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad Rotulado: Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005, contar con la autorización de comercialización otorgada por el INVIMA, deben tener fecha de vencimiento vigente, No está permitido declarar la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.	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. No se permite producto con mezcla de aceites vegetales
	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 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	

GRUPO DE ALIMENTOS: CEREALES		
NOMBRE ALIMENTO	ARROZ BLANCO	
CARACTERISTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<i>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</i>	<i>Material: empaque de polietileno de baja densidad calibre mínimo de 1.5 que no altere la calidad del producto.</i> <i>Presentaciones: bolsas de 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad</i> <i>Rotulado: Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 deben tener fecha de vencimiento vigente, No está permitido declarar la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.</i>	<i>Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado.</i> <i>Su empaque no debe presentar suciedad ni olores indeseables.</i> <i>Descartar si presenta moho e impurezas</i>
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	<i>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, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 671 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</i>	
NOMBRE ALIMENTO	AVENA EN HOJUELAS	
CARACTERISTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<i>Avena grano entero en hojuelas naturales, color crema, ligeramente caoba característica del producto y un sabor y aromas agradables de avena natural.</i>	<i>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.</i> <i>Rotulado: Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 deben tener fecha de vencimiento vigente, No está permitido declarar la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.</i>	<i>Empaque sin rotular o con incumplimiento del rotulado según normatividad vigente</i> <i>Producto sin fecha de vencimiento o vencido. Rotulado ilegible</i> <i>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.</i>
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	<i>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,</i>	

		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 ENRIQUECIDA	
CARACTERISTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
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. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos. Enriquecida según la resolución 1506 del 2023 Color amarillo característico, de textura dura y firme al tacto, exenta de humedad. Las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas estarán acordes a las normativas vigentes.		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. Presentaciones: 250g, 500g, 1.000g o de mayor gramaje según existencia en el mercado. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad Rotulado: Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005, contar con la autorización de comercialización otorgada por el INVIMA, deben tener fecha de vencimiento vigente. No está permitido declarar la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o Stalker.	Empaque sin rotular o con incumplimiento del rotulado según normatividad vigente Producto sin fecha de vencimiento o vencido. Rotulado ilegible. Peso inferior al solicitado. Deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Descartar si: presenta color pálido, olor a producto químico, gorgojo y moho.
		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 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	
NOMBRE ALIMENTO		HARINA DE MAÍZ, HARINA DE MAÍZ AMARILLO	
CARACTERISTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO

<i>Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. La harina precocidad de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables</i>	<i>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</i>	<i>Empaque sin rotular o con incumplimiento del rotulado según normatividad vigente. Producto sin fecha de vencimiento o vencido. Rotulado ilegible.</i> <i>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.</i>
	Rotulado: Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005, contar con la autorización de comercialización otorgada por el INVIMA, deben tener fecha de vencimiento vigente. No está permitido declarar la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o Stalker.	
	NORMOGRAMA APLICABLE	
<i>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, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 3594 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</i>		
NOMBRE ALIMENTO	HARINA DE MAÍZ, HARINA DE MAIZ AMARILLO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<i>Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. La harina precocidad de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables</i>	<i>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</i>	<i>Empaque sin rotular o con incumplimiento del rotulado según normatividad vigente. Producto sin fecha de vencimiento o vencido. Rotulado ilegible.</i> <i>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.</i>
	Rotulado: Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005, contar con la autorización de comercialización otorgada por el INVIMA, deben tener fecha de vencimiento vigente. No está permitido declarar la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o Stalker.	
	NORMOGRAMA APLICABLE	
<i>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, Resolución 2362 de 2023, Resolución 2056 de 2023, NTC 3594 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</i>		

NOMBRE ALIMENTO		CEREAL INFANTIL FORTIFICADO											
CARACTERÍSTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO										
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. 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.) Características nutricionales -El cereal debe estar enriquecido con vitaminas y minerales, con mínimo los siguientes micronutrientes: <table><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> <i>*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</i> <i>Además, debe contar con los siguientes aportes por porción:</i> <table><tr><td>Energía</td><td>71-92 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>1,8 – 2,0 g</td></tr></table> <i>-Se permite un rango de movilidad en porción de 30% (14 a 26 gr por porción).</i> <i>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.</i> <i>Fuentes:</i> <i>* Resolución 1488 de 1984 ** CODEX Alimentarius</i> <i>*Orientaciones técnicas para la operación del proyecto estratégico buen comienzo 365 días.</i>		Vitamina A	80 mcg	Hierro	2,5 mg	Calcio	100 mg	Energía	71-92 Kcal	Proteína	1,8 – 2,0 g	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. Presentación:175 – 200g	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.
Vitamina A	80 mcg												
Hierro	2,5 mg												
Calcio	100 mg												
Energía	71-92 Kcal												
Proteína	1,8 – 2,0 g												
		NORMOGRAMA APLICABLE 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 adicionen en el momento que entren en vigencia.											

GRUPO DE ALIMENTOS: LEGUMINOSAS																	
NOMBRE ALIMENTO		FRIJOL CARGAMANTO ROJO O BLANCO															
CARACTERISTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO														
De tipo 1 grado 2. Tamaño, forma y color característico 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. <table><tr><th>Atributo</th><th>% máximo en masa</th></tr><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></table> Fuente: NTC 871. Frijol para consumo humano.		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	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. Presentaciones: bolsa de 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad Rotulado: Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005. Deben tener fecha de vencimiento vigente. No está permitido declarar la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o Stiker. NORMOGRAMA APLICABLE Acorde con la normatividad, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 506 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	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. Empaque sin rotular o con incumplimiento del rotulado según normatividad vigente
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																

NOMBRE ALIMENTO		LENTEJA	
CARACTERISTICAS GENERALES		EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Debe corresponder a Lenteja tipo 1, grado 1. 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”). Textura sólida, redonda y aplanada.		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. Presentaciones: bolsa de 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad Rotulado: Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005. Deben tener fecha de vencimiento vigente. No está permitido declarar la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un	Empaque sin rotular o con incumplimiento del rotulado según normatividad vigente. 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.

		adhesivo o Stiker.	
		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 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	

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, TOMATE DE ÁRBOL	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<i>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.</i>	<i>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.</i>	<i>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.</i>
	NORMATIVIDAD APLICABLE <i>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</i>	

GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURAS		
NOMBRE ALIMENTO	ZANAHORIA	
CARACTERISTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Organolépticas: entera, fresca, sana, limpia, tejidos finos y con la forma característica. Bien formadas, lisas, color naranja brillante, corteza firme, aspecto fresco, crujientes al partirlas con la mano. 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.	Material: empaque que facilite aireación y manejo adecuado del producto. <i>Empaque de primer uso, limpio, ecológicamente aceptado.</i> Presentaciones: unidades por un kilogramo. <i>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.</i>	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. <i>Sin magulladuras o grietas, libre de fisuras, de ataque de insectos y enfermedades y de cualquier humedad anormal exterior.</i> No debe presentar manchas cafés o moho, ni indicios de deshidratación, ni de pudrición, ni consistencia leñosa, ni heridas. No deben estar blandas ni arrugadas. Sin bifurcaciones, ni raíces secundarias. <i>Sin bifurcaciones, ni raíces secundarias.</i> No deben germinar.
	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 NTC 1226 de 1996, Resolución 2906 de 2007, Resolución 2674 de 2013; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.	

GRUPO DE ALIMENTOS: TUBÉRCULOS

NOMBRE ALIMENTO

PAPA COMUN CAPIRA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

La papa común tipo Capira presenta características organolépticas distintivas. En apariencia, tiene una piel lisa y finlikka, 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.

EMPAQUE

Empaque de primer uso, limpio, ecológicamente aceptado.

Presentaciones: unidades por un kilogramo.

El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad

..

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.

CONDICIONES DE RECHAZO

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

GRUPO DE ALIMENTOS: PLATANO		
NOMBRE ALIMENTO	PLATANO HARTÓN VERDE O MADURO	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<i>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 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.</i>	Material: empaque que facilite aireación y manejo adecuado del producto. <i>Empaque de primer uso, limpio, ecológicamente aceptado.</i> Presentaciones: unidades por un kilogramo. <i>El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad</i>	<i>Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, sobre maduros, manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado, peso inferior a 200gr. Canastillas sucias</i>
	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 1190 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	

GRUPO DE ALIMENTOS: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS		
NOMBRE ALIMENTO	COCOA EN POLVO SIN AZUCAR	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Organolépticas: producto en polvo, obtenido de la corteza del cacao Theobroma cacao. 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.	Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Material: lámina tricapa altamente resistente compuesta por lámina de polipropileno biorientado metalizado, polipropileno biorientado transparente y polietileno transparente. Presentaciones: bolsa de 250gr o 500gr o 1000gr gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas. 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. En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.	Empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, peso inferior al solicitado. No debe contener impurezas, partículas extrañas, residuos de plaguicidas, metales pesados, micotoxinas, bacterias, hongos o virus. No presentar olores desagradables. En su lista de ingredientes no se debe añadir harinas, almidones o féculas.
	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 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, NTC 518 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan	

GRUPO DE ALIMENTOS: NUECES Y SEMILLAS

NOMBRE ALIMENTO	FRUTOS SECOS (ALMENDRAS, MARAÑÓN, PISTACHOS, MACADAMIA)	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<i>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</i>	<i>El producto debe ser empacado en polietileno de baja densidad, herméticamente sellado, con fecha de vencimiento ubicada en un lugar visible.</i> <i>Presentación: 200 gr</i>	<i>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.</i>
	NORMOGRAMA APLICABLE	
	<i>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.</i>	