

	EP – COLOGE – SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
Nº	CL – I	MANTECA VEGETAL	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Semi sólido pastoso.	
Color		Blanco cremoso.	
Olor		Sui géneris.	
Tipo		Vegetal (no de palma).	
2. Contenido en 100 gr. De la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Acidez		0.35%. Max.	
Índice peróxido		0.10 a 0.30 Mg/Kg	
Punto de fusión		45 °C.	
		Humedad y material volátil 0.2% Max.	
3. ACABADO			
Producto terminado		Grasa de origen vegetal 100% obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de olor y sabor característicos a su procedencia. No deberá contener materias extrañas en suspensión. No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales. Se tolerara que el producto contenga los contaminantes en proporciones indicados en la N.T.P. 209.002	
Referencia		NTP 209.002; NTP 209.038.	
4. PRESENTACIÓN			
Embalaje		Cajas de cartón por 10 a 15 kg.	
Características del envase		Material de cartón doble resistente al manipuleo y apilamiento. Debe estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros como la luz, el oxígeno y la humedad.	



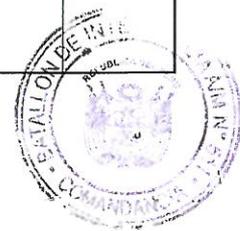
	Rotulado	<p>Asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (CL – los del fabricante).</p> <p>Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.</p> <p>También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.</p>
--	----------	--



N o	EP – COLOGE – SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL – I	LEVADURA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Descripción		Efectiva en masas con contenido de azúcar inferior a 10% sobre el peso total de la harina.	
Composición		Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y agentes de hidratación.	
Aspecto físico		Pequeños cilindros con superficie porosa.	
2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS			
Materia seca		Mayor al 95%.	
Proteínas		50 +/- 3.0%.	
Fósforo		2.4 +/- 0.2%.	
3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Recuento de microorganismos aeróbios mesófilos		Menos de 1×10^6 UFC/g.	
Coliformes totales		Menos de 100 UFC/g.	
E. Coli (GEI+)		Menos de 1 UFC/g.	
4. ACABADO			
Producto terminado		Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del genero <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	
Referencia		NTP 209.180; NTP 209.152; NTP 209.038.	
5. PRESENTACIÓN			
Embalaje		Bolsas de papel parafinado x 0.50 Kg.	
Características del envase		De material adecuado y totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos.	



	Rotulado	Empacado en caja de 20 paquetes aproximadamente. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (CL – los del fabricante o productor). Autorización Sanitaria, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	
--	----------	---	--



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	TÉ EN HOJAS	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico	Hojas finas		
Color	Marrón oscuro		
Olor	Sui géneris		
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías	308		
Agua	11.4		
Proteínas	8		
Estracto etéreo	4		
Carbohidratos	71.4		
Fibra	6		
3. MINERALES (mg.)			
Calcio	400		
Fósforo	300		
Hierro	11.9		
4. VITAMINAS (mg.)			
Caroteno	-----		
Tiamina	0.08		
Rivoflavina	0.73		
Niacina	6.5		
5. PRESENTACIÓN			
Artículo terminado	Exento de humedad, olores y sabores extraños.		
	Saco de papel 5-10 Kg. y/o bolsa de polietileno y/o bolsa de polipropileno.		
	Libre de hongos.		



Envase	<p>El envase de papel u otro material utilizado deberá ser inerte con y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante respecto al producto a fin de no alterar sus cualidades, resistente transporte y almacenamiento.</p> <p>N.T.P 209.040,209.041,209.038</p>
--------	--



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	FIDEOS VARIOS	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Sólido quebradizo	
Color		Amarillo opaco	
Olor		Cabello de ángel, canuto grande, caracol, corbatita, tallarín.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías	360		
Agua	12.1		
Proteínas	9.4		
Extracto etéreo	0.2		
Carbohidratos	78.2		
Fibra	0.5		
Cenizas	0.6		
3. MINERALES (mg.)			
Calcio	24		
Fósforo			
Hierro	1.1		
4. VITAMINAS (mg.)			
Caroteno	0		
Tiamina	0.13		
Rivoflavina	0.13		
Niacina	1.5		
5. PRESENTACIÓN			
Embalaje		Bolsas ó Paquetes de papel o polipropileno por 5 - 10 kg., en bolsas por 20 unidades, por cada tipo de fideos.	



<p>Características del Envase</p>	<p>Material de papel o de polipropileno resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), así como la cantidad de nutrientes con la cual está enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, debiéndose señalar las fechas de producción y vencimiento del producto.</p>
<p>6. OTROS</p> <p>Producto terminado</p>	<p>Fideos a granel elaborados a partir de harina de trigo, enriquecidos con nutrientes permitidos, libres de microorganismos patógenos.</p> <p>Inscripción con : marca, calidad, cantidad, procedencia, Fecha límite de consumo del producto.</p> <p>Ref. NTP 206.010, NTP 209.038.</p>



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16	
	CL - I	SAL YODADA		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.	
1.	GENERALIDADES			
	Aspecto físico	Cristales, granulado.		
	Color	Blanco.		
	Olor	Sui géneris.		
	Contenido de yodo	0,004% máximo.		
	Humedad	1% máximo.		
	2.	ACABADO		
		Producto terminado	Sal de cristales ligeramente gruesos, homogéneo, de aspecto limpio, para consumo humano directo. Deberá ser fluorada y yodada. Libre de sustancias extrañas visibles, seco sin presencia de exudación.	
		Referencia	NTP 209.015; NTP 209.038.	
	3.	PRESENTACIÓN		
Embalaje		Saco de polipropileno x 25 kg. (Bolsas de polietileno x 1 Kg.).		
Características de envase		Material de plástico, deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas ó mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.		
Rotulado		Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (CL - los del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.		



N°	EP – COLOGE – SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL – I	SÉMOLA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Granulosa fino.	
	Color	Blanco.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. De la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	362	
	Agua	12.1	
	Proteínas	7.8	
	Extracto etéreo	1.1	
	Carbohidratos	78.4	
	Fibra	0.9	
	Cenizas	0.6	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	40	
	Fósforo	125	
	Hierro	0.8	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.14	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	1.2	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (Triticum durum) de primera calidad.	



		No debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios.	
	Referencia	NTP 205.032; NTP 209.038.	
	6. PRESENTACION		
	Embalaje	Sacos de tocuyo o sacos de papel por 25 kg.	
	Características de envase	Material de tela tejida (tocuyo) o saco de papel resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.	
	Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (CL – los del fabricante).	
		Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.	
		También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE1	LECHE EVAPORADA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Líquido uniforme	
	Color	Blanco- cremoso	
	Sabor y olor	Agradable ligeramente dulce	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	143 mínimo 135 kcal	
	Agua	72.4	
	Proteínas	7 mínimo 6.0	
	Extracto etéreo	8.1 mínimo 6.5	
	Grasas		
	Carbohidratos	10.9 mínimo 10.5	
	Fibra	0	
	Cenizas	1.6	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	231	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	----	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.66	
	Niacina	0.31	
	Ácido ascórbico reducido	0	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños.	



		<p>Producto elaborado a partir de leche fresca entera a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y de la materia grasa, obteniendo así entre 1% y 7.5% de materia grasa.</p> <p>Estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales.</p> <p>Referencia NTP 202.002; NTP 209.038</p>	
5. PRESENTACIÓN			
	Embalaje	<p>El empaque (caja) de cartón corrugado, deberán estar cerradas y selladas a fin de asegurar la protección del contenido.</p> <p>Estas deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.</p>	
	Contenido	370 ml +/- 20 ó 395 g +/- 10	
	Características del envase	<p>Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante inerte al contacto con el producto.</p> <p>Sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>Deberá cumplir con la Norma INTITEC 350.007 envases metálicos para conservación alimenticia.</p>	
	Inscripción	<p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor).</p> <p>Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.</p>	
		También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



N°	EP – COLOGE – SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL – I	TRIGO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico	Sólido		
Color	Amarillento		
Olor	Sui géneris		
Humedad	14,5 % máximo		
Trigo germinado	Ninguno		
	Libre de gorgojos, insectos y sin fumigación.		
2. Contenido en 100 gr. De la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías	358		
Agua	12.6		
Proteínas	8.4		
Extracto etéreo	1.4		
Carbohidratos	76.1		
Fibra	2		
Cenizas	1.5		
3. MINERALES (mg.)			
Calcio	51		
Fósforo	293		
Hierro	4.6		
4. VITAMINAS (mg.)			
Caroteno	0		
Tiamina	0.22		
Rivoflavina	0.15		
Niacina	3.85		
Ácido ascórbico reducido	----		



<p>5. PRESENTACIÓN</p> <p>Embalaje</p>	<p>Bolsas de polietileno de 50 kg.</p>	
<p>6. OTROS</p> <p>Producto terminado</p>	<p>Inscripción con : marca, calidad, cantidad, procedencia,</p> <p>Fecha límite de consumo del producto.</p> <p>NTP 205.009</p>	



	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
Nº	CL - I	HARINA DE ARVEJA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES CARACTERÍSTICAS	<p>HARINA DE ARVEJA SECA</p> <p>Características: Las harinas de legumbres no deben contener más de 10 unidades de inhibidor de tripsina por miligramo de harina seca, 300 unidades de hemo - aglutinantes por gramo de harina seca ni más de 0,1 mg de ácido cianhídrico por gramo de harina seca.</p> <p>Las harinas no deberán contener insectos, partes de estos o sus estados evolutivos, ácaros ni otros elementos extraños.</p> <p>La harina deberá responder a los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> contener hasta un máximo de 15,0% de humedad; contener hasta un máximo de 0,25% de acidez expresada en ácido sulfúrico, sobre la base de 14,0% de humedad; contener hasta un máximo de 0,65% de cenizas, sobre la base de 14,0% de humedad 	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	MAIZ MORADO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	<p>MAIZ MORADO (AL PESO)</p> <p>Tipo: verdura tipo cereal de maíz morado para refresco, conjunto de variedades de Zea mays que poseen un fruto (infrutescencia) de color morado, secado al sol</p> <p>PRESENTACION: por kilos, bolsa de plastico de primer uso resistente a la manipulación, transporte y almacenaje</p> <p>CARACTERISTICAS: color morado oscuro, libre de humedad, moho y hongos.</p> <p>SEGURIDAD: calidad superior</p> <p>Transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).</p>	



	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	19.10.11
Nº	CLASE 1	CAMOTE AMARILLO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Tubérculo carnoso.	
Color		Amarillo.	
Olor		Sui géneris.	
2. COMPONENTES (gr.)		Contenido en 100 gramos de la parte comestible :	
Calorías		116	
Agua		69.9	
Proteínas		1.2	
Estracto etéreo		0.2	
Carbohidratos		27.6	
Fibras		1.0	
Cenizas		1.0	
Grasa		0.0	
3. MINERALES (mg.)			
Calcio		41	
Fósforo		31	
Hierro		0.8	
4. VITAMINAS (mg.)			
Piridoxina		0.0	
Caroteno		0.25	
Tiamina		0.1	
Rivoflavina		0.05	
Niacina		0.63	
Ácido ascórbico reducido		10	
5. ACABADO		Tubérculos de reciente cosecha, de tamaño grande y uniforme, seleccionado, sin magulladuras, grietas,	



		pudriciones, ni resecamientos, libre de enfermedades y plagas.	
	Referencia	NTP 011,120	
	6. PRESENTACIÓN	Sacos de yute o polipropileno blanco por 50 kg.	
	Características del envase	Envasado en sacos reforzados, secos, limpios y nuevos, resistentes al manipuleo que evite pérdidas o mermas durante su transporte y almacenamiento.	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	MANTEQUILLA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Pastoso, deberá ser de origen animal.	
Color		Amarillo.	
Olor		Sui géneris.	
Sabor		Salado.	
2. COMPOSICIÓN (%)			
Fase grase 82%			
Triglicérido		0.82	
Fosfáticos		0.2 - 1 %	
Caroteno		3 - 9 ppm	
Vitamina A		9 - 30 ppm	
Vitamina D		0.002 - 0.040 ppm	
Vitamina E		8 - 40 ppm	
Agua		<16 %	
Extracto magro seco		<2 %	
Lactosa		0.1 - 0.3 %	
Ácido láctico (fermentada)		0.0015	
Materias nitrogenadas		0.2 - 0.8 %	
Caseína		0.2 - 0.6 %	
Lacto albúmina		0.1 - 0.05 %	
Trazas de		Proteínas de la membrana Péptidos Aminoácidos.	
Sales (= ClNa)		0.001	
Citratos		0.0002	
Vitaminas C		3 ppm	
Vitaminas B2		0.8 ppm	
3. ACABADO			



	<p>Producto terminado</p> <p>4. PRESENTACIÓN</p> <p>Embalaje</p> <p>Características del envase</p> <p>Inscripción</p>	<p>Exento de olores y sabores extraños</p> <p>Moldes de 1 a 6 kilos o cajas por 10 kilos (barras de 2 kilos cada una).</p> <p>Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de plástico u otro material que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración.</p> <p>El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor).</p> <p>Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.</p> <p>También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.</p>
--	--	--



	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
Nº	CL - I	MERMELADA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Para untar.	
Color		Según el sabor.	
Olor		Sui géneris.	
Sabor		Dulce.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías		50	
Proteínas		0	
Extracto etéreo		----	
Sodio		0	
Carbohidratos		12	
Azúcares		8	
3. ACABADO			
Producto terminado		Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, sabor y color característico al de la fruta de la que proviene, concentración de azúcar en 65 - 68 °Brix, pH entre 3.0 – 3.8 en promedio, de contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas. Sabores: Fresa, Tutti frutti, naranja, piña, maracuyá	
4. PRESENTACIÓN			
		Presentación: Frascos de 1 kgr. (vidrio) y 5 kilos.(balde)	
Embalaje		Material de vidrio y/o plástico inocuo resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa,	



	Rotulado	totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante ó productor), Registro Sanitario , peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 203.047:1991, NTP 209.038:2009	
--	----------	---	--



	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
Nº	CL - I	JAMON DEL PAÍS	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	JAMON DEL PAIS	
	PRESENTACION	TIPO: Chacinería diversa – Embutidos variedad jamón del país curado	
	SEGURIDAD	bolsa de primer uso x 1 kilo cortado en tajadas de 20 gramos Empaque en perfecto estado, rotulado, con número de registro sanitario, fecha de vencimiento	
	CARACTERISTICAS	la superficie no debe estar húmeda ni pegajosa, ni exudando líquidos, no habrá partes flácidas	
	ENVASE EMBALAJE	Primario: Bolsa de polietileno de doble densidad Secundario: Bandeja de material de plástico (jvas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.	
	ROTULADO	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Número de lote, Fecha de faenamamiento, Lugar de origen, Peso aprox., Registro sanitario, Tiempo de vida útil.	
	TRANSPORTE	a. Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C b. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto. c. La carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.	



	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
Nº	CL - I	QUESO FRESCO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	<p>QUESO FRESCO DE VACA</p> <p>Tipo: Queso fresco pasteurizado con sal</p> <p>PRESENTACIÓN: por kilo</p> <p>Calidad: de primera.</p>	
	CARACTERISTICA	<p>Color blanco, olor sabor característico libre de microorganismos patógenos, no presencia de coloraciones no propias del producto.</p>	
	SEGURIDAD	<p>REGISTRO SANITARIO vigente, sujeto a análisis microbiológico físico y químico.</p> <p>Fecha de elaboración y fecha de vencimiento.</p> <p>Envase sellado y Rotulado según NTP 209.038:2009</p>	
	CARACTERISTICAS	<p>ALIMENTOS ENVASADOS</p> <p>Transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).</p> <p>QUESO PARMESANO X 35 G</p> <p>TIPO: Queso fermentado por bacterias secado y rallado</p> <p>PRESENTACIÓN: por bolsa sellada x 35 gr.</p> <p>Calidad: de primera,</p> <p>CARACTERISTICA: Color , olor y sabor característico, libre de microorganismos patógenos</p>	



		<p>SEGURIDAD: REGISTRO SANITARIO vigente, sujeto a análisis microbiológico físico y químico.</p> <p>Fecha de elaboración y fecha de vencimiento.</p> <p>Envase sellado y Rotulado según NTP 209.038:2009</p> <p>ALIMENTOS ENVASADOS</p> <p>Transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).</p>
--	--	---



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	ACEITUNA NEGRA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Aceite vegetal, pulpa, sal y semilla blanco, suave al tacto, tamaño grande y uniforme, sin tallos.	
Color		Azul azabache, evitar el color marrón.	
Olor		Agradable, evitar el olor rancio.	
Sabor		Agradable al paladar y fácil de cortar.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías	398g		
Agua	57,5g		
Proteínas	0,8g		
Grasa total	32,1g		
Carbohidratos totales	7,3g		
Fibra cruda	1,4g		
Cenizas	2,3g		
Calcio	86mg		
Fósforo	55mg		
Hierro	2,4mg		
Tiamina	0,3mg		
Niacina	0,8mg		
Riboflavina	0,22mg		
3. ACABADO			
Artículo terminado		Exento de olores y sabores extraños	
4. PRESENTACIÓN			
Características del envase		Recipientes de PVC, no reciclados.	



Inscripción	<p>Las aceitunas negras deberán ser alimentos frescos y secos a granel de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en kilogramos, deberán estar debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases.</p> <p>Estar prácticamente exentos de daños hechos por plagas que afecten al aspecto general del producto.</p> <p>Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</p>
-------------	---



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	APIO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Verdura de aspecto blando textura fibroso.	
Color		Tallo blanco con hojas verdes.	
Olor		Sui géneris	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías	21		
Agua	93.4		
Proteínas	0.7		
Extracto etéreo	0.2		
Carbohidratos	4.8		
Fibra	1		
Cenizas	0.9		
3. MINERALES (mg.)			
Calcio	70		
Fósforo	28		
Hierro	1.5		
4. VITAMINAS (mg.)			
Caroteno	0		
Tiamina	0.03		
Rivoflavina	0.08		
Niacina	0.23		
Ácido ascórbico reducido	8.03		
5. ACABADO			
Producto terminado		Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.	



Referencia	Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003
6. PRESENTACIÓN	
Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	BETERRAGA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Tubérculo carnoso.	
Color		Rojo.	
Olor		Sui géneris.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías	30		
Agua	88.8		
Proteínas	1.3		
Carbohidratos	6.4		
Fibra	3		
3. MINERALES (mg.)			
Potasio	300		
Yodo	40		
Sodio	66		
4. VITAMINAS (mg.)			
Vitamina B3 (de Eq. de retinol)	0.4		
Vitamina C	5		
5. ACABADO			
Producto terminado		Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación	



Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003
6. PRESENTACIÓN	
Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	LECHUGA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Verdura.	
Color		Verde.	
Olor		Sui géneris.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías		17 k	
Agua		95 ml	
Proteínas		1.5	
Extracto etéreo		0.5	
Carbohidratos		1.4	
Fibra		1.5	
3. MINERALES (mg.)			
Calcio		34.7	
Fósforo		30	
Hierro		1.0	
4. VITAMINAS (mg.)			
Caroteno		1	
Tiamina		0.06	
Rivoflavina		0.07	
Niacina		0.07	
Ácido ascórbico		12.2	



	<p>5. ACABADO</p> <p>Producto terminado</p> <p>Referencia</p>	<p>Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.</p> <p>Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</p> <p>NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.</p>
<p>6. PRESENTACIÓN</p>	<p>Embalaje</p>	<p>Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.</p>



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	TOMATE ITALIANO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Blando al tacto, fruto carnoso.	
Color		Rojo.	
Olor		Sui géneris.	
2. CONTENIDO EN 100 gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :			
Componentes (gramos)			
Calorías	16		
Agua	94.8		
Proteínas	0.8		
Estracto etéreo	0.2		
Carbohidratos	3.6		
Fibra	1		
Cenizas	0.6		
3. MINERALES (mg.)			
Calcio	7		
Fósforo	25		
Hierro	0.3		
4. VITAMINAS (mg.)			
Caroteno	0.3		
Tiamina	0.06		
Rivoflavina	0.06		
Niacina	0.63		
Ácido ascorbico	32,5		



5. ACABADO		<p>Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.</p> <p>Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</p>
Referencia		NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.
6. PRESENTACIÓN		Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.



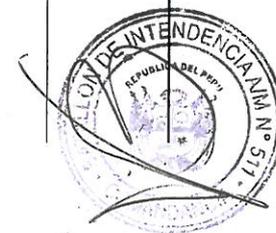
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	ZANAHORIA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Anaranjado.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	41	
	Agua	89	
	Proteínas	0.6	
	Extracto etéreo	0.5	
	Carbohidratos	9.2	
	Fibra	1.2	
	Cenizas	0.7	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	33	
	Fósforo	16	
	Hierro	0.5	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	1	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.04	
	Niacina	0.18	
	Ácido ascórbico	17.4	



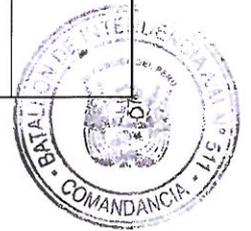
	<p>5. ACABADO</p> <p>Producto terminado</p> <p>Referencia</p>	<p>Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.</p> <p>Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</p> <p>NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.</p>	
<p>6. PRESENTACIÓN</p>	<p>Embalaje</p>	<p>Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.</p>	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	CEBOLLA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Exterior rojo, interior blanco rojizo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	49	
	Agua	86.3	
	Proteínas	----	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	11.3	
	Fibra	0.8	
	Cenizas	0	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	20	
	Fósforo	35	
	Hierro	1.2	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.06	
	Niacina	0.22	
	Ácido ascórbico reducido	4.09	
5.	ACABADO		



Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003
6. PRESENTACIÓN	
Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	PORO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Verdura de aspecto blando textura fibrosa.	
Color		Tallo blanco con hojas verdes.	
Olor		Sui géneris.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías	40		
Agua	87.8		
Proteínas	2.7		
Extracto etéreo	0.8		
Carbohidratos	7.6		
Fibra	1.3		
Cenizas	1.1		
3. MINERALES (mg.)			
Calcio	78		
Fósforo	50		
Hierro	0.7		
4. VITAMINAS (mg.)			
Caroteno	0.06		
Tiamina	0.09		
Rivoflavina	0.08		
Niacina	0.46		
Ácido ascórbico reducido	8.6		



	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
Nº	CLASE 1	NABO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando.	
	Color	Blanco.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	16	
	Agua	94.7	
	Proteínas	0.6	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	3.6	
	Fibra	0.6	
	Cenizas	0.9	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	34	
	Fósforo	34	
	Hierro	0.1	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.01	
	Rivoflavina	0.04	
	Niacina	0.23	
	Acido ascórbico reducido	21.1	



<p>5. ACABADO</p> <p>Producto terminado</p>		<p>Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.</p> <p>Producto fresco</p>	
<p>6. PRESENTACIÓN</p> <p>Embalaje</p>		<p>Envasado en bolsas de polietileno, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red resistente.</p>	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	ZAPALLO Y/O CALABAZAS	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Baya grande cuyas paredes externas endurecen y las mas internas se mantienen suaves y carnosas	
Color		Verde amarillento	
Olor		Sui géneris.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías		560 g.	
Agua		92 g.	
Proteínas		30	
Extracto etéreo		0.5	
Carbohidratos		9.2	
Fibra		2.16 g.	
Cenizas		0.7	
3. MINERALES (mg.)			
Calcio		22 mg.	
Fósforo		16	
Hierro		0.80 mg	
4. VITAMINAS (mg.)			
Caroteno		1	
Tiamina		0.04	
Rivoflavina		0.04	
Niacina		0.18	
Ácido folico		336 mg	



5. ACABADO

Producto terminado

Pulpa resistente y dureza de cáscara seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.

Es la medida tomada en la parte central del fruto y en forma perpendicular al eje longitudinal,

Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la calabaza y/o zapallo deberán estar sano, es decir libres de ataques de insectos y enfermedades.

Referencia

NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.

6. PRESENTACIÓN

Embalaje

Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.



	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
Nº	CLASE 1	BROCOLI	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES	<p>Aspecto físico</p> <p>Color</p> <p>Olor</p>	<p>El brócoli (<i>Brassica oleracea itálica</i>) es una planta de la familia de las <i>Brasicáceas</i>, antes llamadas <i>Crucíferas</i>, que es un conjunto de yemas florales que están en desarrollo y que tienden a florecer en muy poco tiempo</p> <p>Verde intenso de textura firme</p> <p>Sui géneris.</p>	
2. REQUISITOS DE CALIDAD		<p>El brócoli de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías:</p> <p>a) Categoría "Extra".</p> <p>b) Categoría I.</p> <p>c) Categoría II</p> <p>En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los brócolis deberán:</p> <p>Estar libres de decaimiento, productos marchitos.</p> <p>Estar libres de maduración excesiva.</p> <p>Estar exentos de decoloración del racimo o de las hojas.</p> <p>Estar libres de daños causados por la congelación.</p> <p>Estar exentos de suciedad, olores, sabores u otros materiales ajenos al producto.</p> <p>Estar exentos de enfermedades, insectos o daños causados por estos.</p>	
5. ACABADO			



Producto terminado	<p>Los brócolis deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Los brócolis deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.</p> <p>Los brócolis deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Los brócolis deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.</p>
Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.
6. PRESENTACIÓN	
Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	PLÁTANO DE SEDA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Fruto blando carnoso.	
Color		Amarillo.	
Olor		Sui géneris.	
2. Contenido en 100 gramos de la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías	83		
Agua	76.2		
Proteínas	1.5		
Extracto etéreo	0.3		
Carbohidratos	21.0		
Fibra	0.4		
Cenizas	1.0		
3. MINERALES (mg.)			
Calcio	5		
Fósforo	27		
Hierro	0.6		
4. VITAMINAS (mg.)			
Caroteno	0.15		
Tiamina	0.03		
Rivoflavina	0.05		
Niacina	0.79		
Acido ascórbico reducido	4.3		



5.	ACABADO Producto terminado	Plátano del género musa. Grado de madurez que permitan el manipuleo y transporte sin afectar su conservación, sabor y aroma.
6.	PRESENTACIÓN Embalaje	Grado de madurez que permitan el manipuleo y transporte sin afectar su conservación, sabor y aroma. NTP 011.005



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	PIÑA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor Sabor	Fruta carnosa, celdillas con alto contenido de jugo dulce de excelente calidad. Característico a fruta fresca. Parte comestible ligeramente amarillo. Dulce, agradable al paladar.	
2.	ACABADO Referencia	Este producto debe ser procedente de un mismo cultivar. Deberá presentar una madurez intermedia y tamaño uniforme. Deberán ser óptimamente frescos y limpios, libre de putrefacción, cortes y deterioro. NTP 011.013.	
3.	PRESENTACIÓN	Embalados en cajones de madera resistentes al transporte, manipulación, almacenamiento y distribución.	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	ACHIOTE	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Es el producto constituido por las semillas maduras, previamente secas, de la especie <i>Bixa Orellana</i> , este solo será producto de la molienda de la semilla sin agregado alguno de cualquier otro material o sustancia extraña.	
2.	REQUISITOS QUÍMICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Humedad: Máx. 12% - Cenizas totales (m/m): Máx. 6% - Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): 1% - Extracto alcohólico: Mín. 3% - Extracto étereo: Mín. 4% - Fibra: Máx. 15% <p>Requisitos microbiológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g - Numeración de entero bacterias: $\leq 10^2$ UFC/g - Salmonella: Ausencia/50g - Numeración de bacterias coliformes: $\leq 10^2$ UFC/g - E. coli: Ausencia - Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Ausencia - Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 10 UFC/g - Numeración de hongos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g 	
3.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
4.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - No deberá presentar agregados de féculas extrañas a las especies. - El contenido de impurezas no excederá del 3% (m/m) - Estará libre de cualquier olor y sabor extraño. - Deberá estar exento de colorantes artificiales. - El achiote deberá comercializarse en envases que se encuentren en condiciones higiénicas, que no transmitan al producto sustancias desagradables y que la protejan adecuadamente contra la absorción de humedad y la contaminación. - Vida útil 02 años 	
	CARACTERÍSTICAS ENVASE	DE Frasco de Vidrio hasta 10 kg	



ROTULADO	Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038. En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">✓ Nombre del producto y nombre comercial✓ Nombre y dirección del procesador o envasador✓ Peso neto✓ Lugar de procedencia✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
-----------------	---



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	AJOS MOLIDOS	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Es el producto elaborado con ajos sanos, limpios, pelados, triturados o finamente picados, conservadas en sal, vinagre u otro conservante permitido, con o sin adición de aceite y estabilizadores. Se deberá emplear en la elaboración del producto, un mínimo de 70% de ajos	
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	Se deberá comercializar en los siguientes envases, los cuales deberán proteger al producto de la contaminación ambiental; debe ser inerte a la acción del contenido y que no comunique a este sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua Vida Útil 12 Meses	
	CARACTERÍSTICAS ENVASE	DE Frascos/ galoneras/ baldes de PET de hasta 20 Kg	
	ROTULADO	El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y NTP 209.122. En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto y nombre comercial - Nombre y dirección del procesador o envasador - Peso neto - Lugar de procedencia - Fecha de envasado y fecha de vencimiento. 	



	-	Cualquier otro requerido por el comprador	
--	---	---	--



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	AJÍ PANCA S/SEMILLA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens	
2.	CARACTERÍSTICAS	De color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante y característico, de olor aromático y natural, limpias y sanos.	
3.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
4.	PRESENTACIÓN	A granel, en bolsas plásticas de primer uso, resistentes, de hasta cinco (5) Kg	
	ROTULADO	<p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto y nombre comercial ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador ✓ Peso neto ✓ Lugar de procedencia ✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento. 	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	GLUTAMATO MONOSODICO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Sazonador de Glumatato Monosódico al 99% De primera calidad, de gránulos blancos	
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - No deberá presentar agregados de féculas extrañas a las especies. - Estará libre de cualquier olor y sabor extraño. - Deberá estar exento de colorantes artificiales. - Deberá comercializarse en envases que se encuentren en condiciones higiénicas, que no transmitan al producto sustancias desagradables y que la protejan adecuadamente contra la absorción de humedad y la contaminación. 	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Bolsa por 1 Kg.	
	ROTULADO	<p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto y nombre comercial ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador ✓ Peso neto ✓ Lugar de procedencia ✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento. 	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	CANELA ENTERA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Son las capas de corteza interna, entera de las ramas y de los brotes tiernos de ciertas especies del género Cinnamomun. Estas capas de corteza se obtienen cuando se separa la corteza externa, la corteza interna y el parénquima cortical. Estas son convenientemente secadas. Se presentan bajo la forma de cilindros o tubos	
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - No deberá presentar elementos vegetales extraños. - No deberá ser aromatizada artificialmente. - Deberá estar exenta de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. - El envase deberá proteger de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y/o químicas <p>Vida útil mínimo 06 meses</p>	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En presentación de bolsas o taper de hasta 1 Kg.	
	ROTULADO	<p>El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.</p> <p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto y nombre comercial ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador ✓ Peso neto ✓ Lugar de procedencia ✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento 	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	HARINA DE CHUÑO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Fécula de papa congelada en polvo, se entiende por Harina de Chuño al polvo fino o fécula que se obtiene moliendo el tubérculo. Consiste en un polvo fluido sin grumos, libre de olor rancio o extraño al producto, color blanco, consistencia suave.	
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN		
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Empaque Bolsa bilaminada de polietileno de baja densidad de 5 kg; o sacos de papel multicapa de 25 kg	
	ROTULADO	En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto y nombre comercial - Nombre y dirección del procesador o envasador - Peso neto - Lugar de procedencia. - Fecha de envasado y fecha de vencimiento 	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	COMINO MOLIDO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Son los frutos finamente molidos, del <i>Cuminum cyminum</i> , deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados	
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos. ✓ No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos. ✓ No podrá ser aromatizado artificialmente. ✓ El envase deberá proteger de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y químicas. 	
	CARACTERÍSTICAS ENVASE	<p>Vida Útil 12 Meses</p> <p>DE En presentación de bolsas de polietileno/ polipropileno de hasta 5 Kg.</p>	
	ROTULADO	<p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificarse lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto y nombre comercial ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador ✓ Peso neto. ✓ Lugar de procedencia ✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento. 	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	GALLETA DE SODA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Son productos obtenidos mediante el horneado apropiado de una masa (sólida o semisólida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harinas sucedáneas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, que tiene un sabor predominantemente salado	
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	<p><u>Requisitos físico-químicas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad (g/100g): Máx. 12% <p><u>Requisitos microbiológicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mohos: $\leq 10^2$ UFC/g - Bacillus cereus (*): $\leq 10^2$ UFC/g <p>(*) Para aquellos elaborados con arroz, maíz y sus derivados.</p> <p>Se emplearan envases nuevos que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones normales de manipuleo y transporte.</p>	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Vida Útil 07 Meses	
	ROTULADO	En presentación de bolsas de polipropileno de hasta 8 Kg	
		El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.	



		<p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el deberá especificarse lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Nombre del producto y nombre comercial✓ Nombre y dirección del procesador o envasador✓ Peso neto.✓ Lugar de procedencia✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento.	
--	--	--	--



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	HONGOS Y LAUREL	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Producto obtenido por desecación o liofilización de hongos comestibles de una sola especie, ya sean enteros o en lonjas	
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos. - No deberá contener materias extrañas al producto. - No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente. - No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie. - Deberá estar libre de peciolos y tallos. - Se deberá emplear envases que protejan al producto de la humedad y de las posibles contaminaciones. El siguiente materia, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará sus características físicas y químicas, ni comunicará sabores extraños al producto. Deberá ser impermeable al aceite, al aire y al agua. <p>Vida Útil 06 Meses</p>	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	<p>El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que conserve su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el internamiento a nuestra Entidad.</p> <p>Se debe impedir que estos productos absorban humedad y sean atacados por ácaros o insectos, en particular polillas y gorgojos.</p> <p>Se presentarán en bolsas de polipropileno de hasta 2 kg.</p>	
	ROTULADO	El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y además deberá contener la leyenda "laurel" seguido de su clasificación (entero).	



		<p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido deberá especificarse lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Nombre del producto y nombre comercial✓ Nombre y dirección del procesador o envasador✓ Peso neto.✓ Lugar de procedencia✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento.	
--	--	---	--



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	INFUSIONES	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	<p>Productos envasados en bolsas filtrantes para uso inmediato y que cumple con los requisitos establecidos en la NTP 209.228 1984</p> <p>Deberá ofrecerse infusiones de las siguientes hierbas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manzanilla - Hierbaluisa - Hinojo - Anís - Toronjil <p>INCLUIR REGISTRO SANITARIO</p>	
2.	ACABADO		
3.	CARACTERÍSTICAS	<p><u>Requisitos microbiológicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Numeración de bacterias aerobias viables: $\leq 10^4$ UFC/g ✓ Numeración de E. coli: < 10 UFC/g ✓ Numeración de hongos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g 	
3.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No deberá contener más del 2% de materias extrañas. ✓ No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos. ✓ No podrá ser aromatizada ni coloreada artificialmente. ✓ La envoltura o capa interior deberá resistir su inmersión en agua hirviendo por lo menos 15 minutos, sin deshacerse ni dejar pasar partículas a la infusión, debiendo además estar libre de impresiones y colorantes, al igual que la pita que sujeta la etiqueta. ✓ Deberá ser inocuo e impermeable a líquidos y al vapor de agua. ✓ Deberá ser hermético y resistente a roturas y otros daños o que produzcan escapes de la hierba envasada. ✓ Cada envoltura interior filtrante deberá estar adherida al extremo de una pita y en cuyo otro extremo habrá una etiqueta que identifique al producto, los cuales también deberán ser inócuos. ✓ Los envases filtrantes se comercializarán con una envoltura inmediata exterior de modo que sea acogida la bolsa filtrante. 	



CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En envase primario y sobres de papel filtrante	
ROTULADO	<p>El rótulo deberá indicar especialmente lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre o razón social del fabricante o envasador. ✓ La leyenda de la hierba en infusión por ejemplo "Manzanilla" ✓ Autorización sanitaria. ✓ Peso neto. ✓ Fecha y código de producción. ✓ Fecha de vencimiento del producto. ✓ En el caso de la hierba luisa esta deberá cumplir con la NTP 209.244 y la manzanilla con la NTP 209.228, para el caso de características organolépticas y químicas 	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	KION	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Jengibre entero fresco, que procede de rizomas fibrosas de forma irregular y de longitud no mayor de 20 cm. Semejando una mano, presentará ramificaciones o "dedos" de 3 cm a 6 cm de largo, y de 1 cm a 2 cm de ancho.	
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
2.	CARACTERÍSTICAS	<p>No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.</p> <p>No deberá contener materias extrañas en un porcentaje mayor al 2,0%</p> <p>No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos; en cantidades superiores a las descritas en el numeral 5.5 de la Norma Técnica Peruana N° 209.220.1984 (revisada el 2015) o cualquier otro agente biológico, químico o físico</p> <p>No deberá ser aromatizado artificialmente</p>	
3.	PRESENTACIÓN	<p><u>Características organolépticas:</u></p> <p>- Olor: Característico del producto. No presentará olores desagradables.</p> <p>- Sabor: Picante, característico del producto. No presentará sabor a rancio y amargo.</p>	



		<p>Color: Corteza marrón pálido y sin corteza blanco amarillento.</p> <p>Requisitos Microbiológicos: Deberá cumplir con las características químicas establecidas en la Tabla N° 1 del numeral 5.4 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984</p> <p>Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984 (revisada el 2015)</p> <p>Deberá ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas. Presentación de hasta cinco (5) Kg.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS DE ENVASE</p>	<p>Deberá ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas. Presentación de hasta cinco (5) Kg.</p>
	<p>ROTULADO</p>	<p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, peso neto, número de lote.</p>



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	ORÉGANO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	<p>Hojas secas del género perenne <i>Origanum</i>, especies y sub especies, pertenecientes a la familia de las lamiceas. Las hojas del orégano desecado son de un color pálido verdigrisáceo a un verde oliva</p> <p>DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO</p>	
	ACABADO		
2.	CARACTERÍSTICAS	<p>No deberá tener materias extrañas al producto, como restos de origen animal, vegetal o mineral, distintos al producto.</p> <p>Debe presentar ausencia de insectos vivos, y prácticamente ausencia de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores apreciables a la vista.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos microbiológicos contemplados en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190 así como con los requisitos químicos y físicos contemplados en la Tabla N° 03 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190:2011/ENM 1 2013.</p> <p>Vida Útil 06 Meses</p>	
3.	PRESENTACIÓN	<p><u>Presentación:</u></p> <p>Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación de hasta un (1) Kg.</p> <p><u>Rotulado</u></p>	



		<p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.</p>	
	<p>CARACTERÍSTICAS DE ENVASE</p>	<p>Deberá ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas. Presentación de hasta cinco (5) Kg.</p>	
	<p>ROTULADO</p>	<p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, peso neto, número de lote.</p>	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	PALILLO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especie <i>Curcuma long Linnaeus</i>	
2.	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO Vida Útil 12 Meses	
3.	PRESENTACIÓN	- No deberá presentar agregados de féculas extraño. - Deberá estar exenta de colorantes artificiales. - Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio. El envase deberá ser un envase limpio, sano y seco, hechos de un material que no afecte el producto y que lo proteja de la absorción de humedad y de la pérdida de aceites volátiles	
	CARACTERÍSTICAS ENVASE	DE En presentación de bolsa, taper o balde de hasta 1 Kg.	
	ROTULADO	Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038. En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificarse lo siguiente: ✓ Nombre del producto y nombre comercial ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador ✓ Masa neta, Lugar de procedencia ✓ Fecha de envasado, Cualquier otro requerido por el comprador.	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	PASAS	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	<p>Es el producto elaborado con uvas provenientes de las diferentes variedades de la especie <i>Vitis vinifera</i> L. fitosanitariamente sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado</p> <p>DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO</p>	
	ACABADO		
2.	CARACTERÍSTICAS	<p>El producto requerido por nuestra Entidad es sin semillas y de color negro.</p> <p>Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser cuidadosamente lavadas, libre de toda sustancia extraña como insecticidas y fungicidas.</p> <p>Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser lavadas con agua acidulada a la temperatura de 20°C cuando provengan de plantas rociadas con productos arsenicales.</p> <p>Contenido de humedad será de 25% como máximo.</p> <p>No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.</p> <p>No presentarán hojas o pedazos de ellas y otros elementos vegetales extraños</p> <p><u>Requisitos organolépticos:</u></p> <p>Aspecto: Frutas desecadas, enteras, sin semillas</p> <p>Color: negro propio</p> <p>Olor: propio</p>	



	<p>Sabor: propio</p> <p><u>Requisitos microbiológicos:</u></p> <p>El producto estará libre de microorganismos patógenos y de los causantes de la descomposición así como de las sustancias producidas por ellos</p> <p>Vida Útil 12 Meses</p> <p>Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación de hasta un (1) Kg</p>	
<p>3. PRESENTACIÓN</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DE ENVASE</p>	<p>En presentación de bolsa, taper o balde de hasta 5 Kg.</p>
<p>ROTULADO</p>		<p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.</p>



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	PIMIENTA MOLIDA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Es el fruto del árbol de la pimienta (<i>Piper nigrum</i> L.), recolectado antes de su maduración y desecado. No deberá contener ninguna materia extraña	
2.	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	El envase deberá proteger a la pimienta de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	<p>VIDA UTIL MÍNIMO 06 MESES</p> <p>En bolsa o taper de hasta 1 Kg.</p>	
	ROTULADO	<p>El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038. En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificarse lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto y nombre comercial ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador ✓ Masa neta, Lugar de procedencia, Fecha de envasado ✓ Cualquier otro requerido por el comprador <p>Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento</p>	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	REFRESCOS INSTANTÁNEOS	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	<p>Mezclas en polvo o granulados, constituido por azúcares, edulcorantes o mezclas de estos, acidulantes, saborizantes, colorantes, y de otros ingredientes o aditivos permitidos, que por reconstrucción en agua permiten la obtención de una bebida instantánea.</p> <p>Se requiere que las bebidas sean de los siguientes sabores: piña, naranja, chicha morada y durazno</p> <p><u>DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO</u></p> <p><u>Requisitos específicos:</u></p>	
2.	ACABADO CARACTERÍSTICAS	<p>Las bebidas instantáneas preparadas a partir de las mezclas en polvo, deben tener sabor, aroma y apariencia característicos del producto, libre de olores y sabores extraños u objetables.</p> <p><u>Requisitos físico-químicos:</u></p> <p>Las mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas deben cumplir con lo siguiente:</p> <p>Humedad, % m/m máximo 5,0%. Método de ensayo AOAC 925.45^a</p> <p>Vida útil: Hasta veinticuatro (24) meses</p>	
3.	PRESENTACIÓN	Envase: sobres de polipropileno biorientado o sachet trilaminado de 15 a 25 kg	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen)	



		peso neto, número de lote, número de registro sanitario.	
--	--	--	--



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	SILLAO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	<p>Es una salsa elaborada de frijoles de Soya, fermentados pacientemente en salmuera es un proceso natural. De color oscuro debido a que tiene agregados de caramelo de azúcar de caña sin aditivos y de glucosa, mezclados en especial proporción que permite aprovechar el matiz especial del caramelo de caña de modo que da una coloración única y especial a las comidas.</p> <p>Su sabor, más suave, facilita su uso en comidas de corte internacional.</p> <p>Producto elaborado a base de soya, de calidad "primera"</p> <p>DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO</p>	
	ACABADO		
2.	CARACTERÍSTICAS		
3.	PRESENTACIÓN	<p>Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados. El envase requerido es el siguiente:</p> <p>Vida útil: Hasta cinco (5) años.</p> <p>Botella de PET hasta de 5 Kg o 5 litros</p>	



	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	
	ROTULADO	<p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento</p>



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	SUSTANCIA DE CARNE	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las recetas, dándoles un toque especial	
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
2.	CARACTERÍSTICAS	Calidad: De primera. El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños. Vida útil: hasta 12 meses	
3.	PRESENTACIÓN	Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación.	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Bolsa herméticamente sellada por 500 grs	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha	



		de vencimiento	
--	--	----------------	--



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	SUSTANCIA DE GALLINA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Caldo deshidratado de gallina en polvo, tipo instantáneo, concentrado en polvo, de calidad de primera	
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
2.	CARACTERÍSTICAS	Calidad: De primera. El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños. Vida útil: hasta 12 meses	
3.	PRESENTACIÓN	Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación.	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Bolsa herméticamente sellada por 500 grs	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	TUCO TALLARÍN	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	No deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen descomposición	
2.	CARACTERÍSTICAS	Calidad: De primera. El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños. Vida útil: hasta 18 meses	
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	En sobres de 100 gr., resistente a la manipulación, transporte y almacenaje	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En sobres de 100 gr.	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	VAINILLA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Denominada también esencia de vainilla. Es la esencia aromática, con aroma a vainilla	
2.	CARACTERÍSTICAS	Es un endulzante sin calorías Vida útil: hasta 18 meses	
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	Botellas por 1 litro	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Botellas por 1 litro.	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	VINAGRE TINTO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	El vinagre es un líquido miscible, con sabor agrio, proveniente de la fermentación acética del vino (mediante las bacterias Mycoderma aceti). Aunque la mayor parte de las bebidas alcohólicas son susceptibles de servir de base para la obtención del vinagre, las más utilizadas son el vino, la sidra, la cerveza y el alcohol. Sin embargo, en su función como conservante, el vinagre debe ser de buena calidad y provenir del vino blanco o del tinto	
2.	CARACTERÍSTICAS	<p>Energía: Kcal 8 1</p> <p>Proteínas: g 0,0 0,0</p> <p>Grasa Total: g 0,5 0,1</p> <p>Hidratos de carbono disponibles: g 0,7 0,1</p> <p>Azucares totales: g 0,3 0,0</p> <p>Sodio: mg 49 5</p>	
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	En botella de 250 ml, 500 mml o de 01 litro. Herméticamente sellado y con precinto de seguridad	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En botella de 250 ml, 500 mml o de 01 litro.	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha	



		de vencimiento	
--	--	----------------	--



	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
N°	CLASE 1	CEBOLLA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Exterior rojo, Interior blanco rojizo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	49	
	Agua	86.3	
	Proteínas	----	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	11.3	
	Fibra	0.8	
	Cenizas	0	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	20	
	Fósforo	35	
	Hierro	1.2	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.06	
	Niacina	0.22	
	Ácido ascórbico reducido	4.09	
5.	ACABADO		



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	AJOS MOLIDOS	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	<p>Es el producto elaborado con ajos sanos, limpios, pelados, triturados o finamente picados, conservadas en sal, vinagre u otro conservante permitido, con o sin adición de aceite y estabilizadores.</p> <p>Se deberá emplear en la elaboración del producto, un mínimo de 70% de ajos</p>	
2.	ACABADO	<p>INCLUIR REGISTRO SANITARIO</p>	
3.	PRESENTACIÓN	<p>Se deberá comercializar en los siguientes envases, los cuales deberán proteger al producto de la contaminación ambiental; debe ser inerte a la acción del contenido y que no comunique a este sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua</p> <p>Vida Útil 12 Meses</p>	
	CARACTERÍSTICAS ENVASE	<p>DE Frascos/ galoneras/ baldes de PET de hasta 50 Kg</p>	
	ROTULADO	<p>El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y NTP 209.122.</p> <p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto y nombre comercial - Nombre y dirección del procesador o envasador - Peso neto - Lugar de procedencia - Fecha de envasado y fecha de vencimiento. - Cualquier otro requerido por el comprador 	



