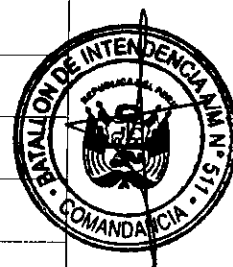
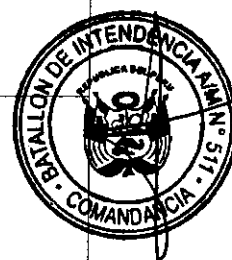


N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE I	LECHE EVAPORADA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Líquido uniforme	
	Color	Blanco- cremoso	
	Sabor y olor	Agradable ligeramente dulce	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	143 mínimo 135 kcal	
	Agua	72.4	
	Proteínas	7 mínimo 6.0	
	Extracto etéreo Grasas	8.1 mínimo 6.5	
	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.	
		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.	
		Estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales.	
	Referencia	NTP 202.002; NTP 209.038	
5. PRESENTACIÓN			
	Embalaje	El empaque (caja) de cartón corrugado, deberán estar cerradas y selladas a fin de asegurar la protección del contenido.	
	Contenido	Estas deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto. 370 ml +/- 20 ó 395 g +/- 10	
	Características del envase	Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante inerte al contacto con el producto.	
		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.	
		Deberá cumplir con la Norma INTITEC 350.007 envases metálicos para conservación alimenticia.	



Nº	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 (<i>Triticum durum</i>) 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. PRESENTACIÓN			
	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 – IOS 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	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	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.	
		N.T.P 209.040,209.041,209.038	



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



Nº	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.	
		Empacado en caja de 20 paquetes aproximadamente.	
	Rotulado	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.	



N°	EP – COLOGE – SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	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.	
		Asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.	
	Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (CL – IOS 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	HARINA DE ARVEJA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	HARINA DE ARVEJA SECA	
	CARACTERÍSTICAS	<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> <ul style="list-style-type: none"> a) contener hasta un máximo de 15,0% de humedad; b) contener hasta un máximo de 0,25% de acidez expresada en ácido sulfúrico, sobre la base de 14,0% de humedad; c) 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
	CLASE I	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.	



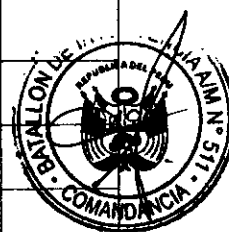
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	CEBOLLA	OBS.
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Exterior rojo, interior blanco rojizo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	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 reducido	ascórbico 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.	



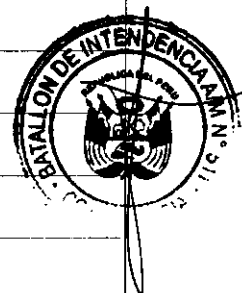
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CLASE 1	APIO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibroso.	
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
	Olor	Sui géneris	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (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 reducido	ascórbico 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.	
		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	
	Riboflavina	0.08	
	Niacina	0.46	



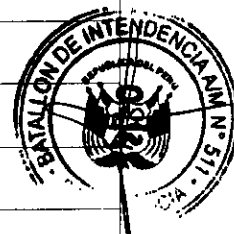
	Ácido reducido	ascórbico 8.6	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.	
		Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación	
	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.	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	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	
	Riboflavina	0.04	
	Niacina	0.23	

	Acido reducido	ascórbico	21.1	
5.	ACABADO			
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.		
		Producto fresco		
6.	PRESENTACIÓN			
	Embalaje	Envasado en bolsas de polietileno, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red resistente.		

N°	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 generis.	
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	Verdura seleccionada 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	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	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Verdura seleccionada 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.	

