

N°	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% 	
		Requisitos microbiológicos: <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 DE ENVASE	Frasco de Vidrio hasta 10 kg	
	ROTULADO	<p>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. 	



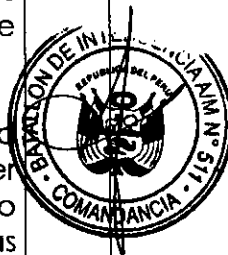
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	AJÍ PANCA S/SEMILLA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens.	
2.	CARACTERÍSTICAS	De color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante 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. 	




N°	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 Vida útil mínimo 06 meses		
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En presentación de bolsas o taper de hasta 1 Kg.		
	ROTULADO	El rótulo 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		

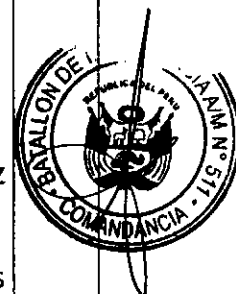


N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	COMINO MOLIDO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Son los frutos finamente molidos del <i>Cuminum cyminum</i> , deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados	
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO 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. Vida Útil 12 Meses	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En presentación de bolsas de polietileno/ polipropileno de hasta 5 Kg.	
	ROTULADO	<p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, 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. 	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	ESENCIA 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	GALLETA DE SODA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Son productos obtenidos mediante el horneo 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 emplearán 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> <p>CARACTERÍSTICAS DE ENVASE</p> <p>Vida Útil 07 Meses</p>	
		En presentación de bolsas de polipropileno de hasta 8 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 deberá especificarse lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto y nombre comercial ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador 	



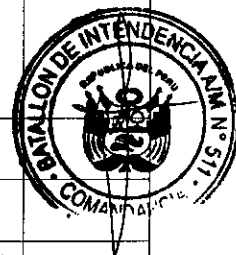
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso neto. ✓ Lugar de procedencia ✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento. 	
--	--	---	--



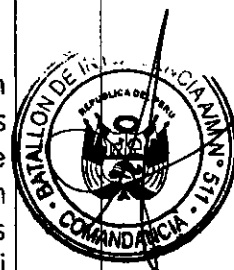
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	GLUTAMATO MONOSODICO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Sazonador de Glumatato Monosódico al 99% De primera calidad, de gránulos blancos	
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN		
		<ul style="list-style-type: none"> - 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	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.	
2.	ACABADO	Consiste en un polvo fluido sin grumos, libre de olor rancio o extraño al producto, color blanco, consistencia suave. 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 	



N°	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 peciolo y tallos. - Se deberá emplear envases que protejan al producto de la humedad y de las posibles contaminaciones. La 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. 	
--	--	---	--



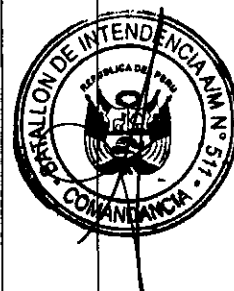
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	INFUSIONES	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	<p>Productos envasados en bolsas filtrantes para uso inmediato y que cumple con los requisitos establecidos en la NTP 209.228 1984</p> <p>Deberá ofrecerse infusiones de las siguientes hierbas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manzanilla - Hinojo - Toronjil - Hierbaluisa - Anís 	
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
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. 	



		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 lusa 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 fibrosos 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	
3.	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>	
4.	PRESENTACIÓN	<p><u>Características organolépticas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Olor: Característico del producto. No presentará olores desagradables. - Sabor: Picante, característico del producto. No presentará sabor a rancio y amargo. <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>	



		Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984 (revisada el 2015)	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Deberá ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas. Presentación de hasta cinco (5) Kg.	
	ROTULADO	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.	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	ORÉGANO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES ACABADO	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 verde-grisáceo a un verde oliva. DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
2.	CARACTERÍSTICAS	No deberá tener materias extrañas al producto, como restos de origen animal, vegetal o mineral, distintos al producto. Debe presentar ausencia de insectos vivos, y prácticamente ausencia de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores apreciables a la vista. 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. Vida Útil 06 Meses	
3.	PRESENTACIÓN	<u>Presentación:</u> 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. <u>Rotulado</u> La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor,	



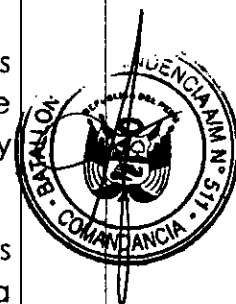
		procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Deberá ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas. Presentación de hasta cinco (5) Kg.	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener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



N°	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 Curcuma long Linnaeus DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO		
2.	ACABADO	Vida Útil 12 Meses		
3.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none">- 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: <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.		



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



		<u>Requisitos microbiológicos:</u> El producto estará libre de microorganismos patógenos y de los causantes de la descomposición así como de las sustancias producidas por ellos Vida Útil 12 Meses	
3.	PRESENTACIÓN	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	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En presentación de bolsa, taper o balde de hasta 5 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.	




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	VIDA UTIL MÍNIMO 06 MESES	
		En bolsa 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 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	MEJORADOR DE PAN	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1	DESCRIPCIÓN:	<p>Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en polvo fino.</p> <p>No debe ser amargo, exenta de acidez, libre de materias extrañas, manchas y hongos.</p> <p>No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general.</p> <p>Color y olor característico.</p>	
2	ENVASADO	<p>El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), peso neto, fecha de Producción y fecha de vencimiento del producto o ambas.</p>	
3	PRESENTACIÓN	<p>En bolsas de 5 kilogramos</p> <p>El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos.</p>	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	SUSTANCIA DE CARNE	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES ACABADO	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. 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	

N°	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	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	Energía: Kcal 8 1 Proteínas: g 0,0 0,0 Grasa Total: g 0,5 0,1 Hidratos de carbono disponibles: g 0,7 0,1 Azucares totales: g 0,3 0,0 Sodio: mg 49 5 DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
	ACABADO	Vida útil: mínimo 06 meses	
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
--	--	----------------



Nº	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	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.	
	Estar prácticamente exentos de daños hechos por plagas que afecten al aspecto general del producto.	
	Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	JAMON DEL PAIS	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES PRESENTACION SEGURIDAD CARACTERISTICAS ENVASE EMBALAJE ROTULADO	JAMON DEL PAIS TIPO: Chacinería diversa – Embutidos variedad jamón del cerdo curado 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 la superficie no debe estar húmeda ni pegajosa, ni exudando líquidos, no habrá partes flácidas Primario: Bolsa de polietileno de doble densidad Secundario: Bandeja de material de plástico (jovas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento. 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 vencimiento, Lugar de origen, Peso aprox., Registro sanitario, Tiempo de vida útil. a. Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que	



	TRANSPORTE	<p>aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C</p> <p>b. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto.</p> <p>c. La carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.</p>	
--	-------------------	--	--



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	MANTEQUILLA CON SAL	1.1.15
	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		
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños	
4.	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Moldes de 1 a 6 kilos o cajas por 10 kilos (barras de 2 kilos cada una).	
	Características del envase	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.	
	Inscripción	El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor).	
		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	OBS.
	CL - I	MERMELADA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1	Descripción:	Producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de fresas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de fresa, color brillante, claro y transparente, sabor característico a la fresa, libre de sabor y aroma extraño	
2	ENVASADO	<p>Envasado herméticamente. Frascos de vidrio de 1 kilo sabor fresa.</p> <p>Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada.</p> <p>Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP</p> <p>203.047.1991 (Revisada el 2017)</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad.</p> <p>Deberá tener color, sabor y aroma característico.</p>	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	22.12.22
	CL - I	QUESO FRESCO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	QUESO FRESCO DE VACA Tipo: Queso fresco pasteurizado con sal PRESENTACIÓN: por kilo Calidad: de primera.	
	CARACTERÍSTICA	Color blanco, olor sabor característico libre de microorganismos patógenos, no presencia de coloraciones no propias del producto.	
	SEGURIDAD	REGISTRO SANITARIO vigente, sujeto a análisis microbiológico físico y químico. Fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Envase sellado y Rotulado según NTP 209.038:2009	
	CARACTERÍSTICAS	ALIMENTOS ENVASADOS 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).	

