

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO COMPLEMENTARIO NUTRI MAMÁ				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en polvo instantáneo, está compuesto por cañahua y arroz extruidos, leche descremada en polvo fortificada con fumarato ferroso microencapsulado, mix de micronutrientes (13 vitaminas y 6 minerales), grasa vegetal, suero de leche con bajo contenido de lactosa, albúmina de huevo, almidón hidrolizado, maltodextrina, cocoa, calcio micronizado, ácido fumárico, mono y diglicéridos, Omega-3 de cadena larga (DHA y EPA), probiótico (Bacillus coagulans de $1.5 \times 10^{10}$ UFC/g), sucralosa, goma xantana y aromas permitidos, los mismos que posterior a un proceso de mezclado se procede a su envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	El Alimento Complementario Nutri Mamá® debe cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico de Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutri Mamá® con Cañahua, Probiótico y Omega-3, las normativas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) establecidas por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED) y NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Control de Calidad - mezclado - desinfección - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche descremada, cañahua (extruido), grasa vegetal, suero de leche, maltodextrinas, arroz (extruido), albúmina de huevo, almidón hidrolizado, cocoa, ácido fumárico, Omega-3 de cadena larga (DHA y EPA), mono y diglicéridos, aroma saborizante, goma Xantana, probiótico (Bacillus coagulans de $1.5 \times 10^{10}$ UFC/g), Sucralosa, mix de micronutrientes de acuerdo a formulación establecida (13 vitaminas A, C, D3, K2, B1, B2, B3, B9 B12, B6, B5, B7 y 6 minerales Hierro microencapsulado, Yodo, Zinc, Magnesio, Selenio Quelado, calcio micronizado). (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Según dosis recomendada del producto, disolver en agua hervida tibia o fría, batir hasta que se disuelva por completo, no necesita cocción alguna, se recomienda consumir de inmediato.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico, según el sabor.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES ESTABLECIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	394,00		Humedad (g/100g)	Máximo 6,5
	Proteínas (g/100g)	17,00		Cenizas (g/100g)	Máximo 5,0
	Carbohidratos (g/100g)	60,00			
	Grasas totales (g/100g)	9,00			
	Vitamina A (Retinol) (µg ER/100g)	2169,00		Aflatoxinas B1 (µg/Kg)	Máximo 5,0
	Vitamina C (Ac. ascórbico) (mg/100g)	220,00		Aflatoxinas totales B1+G1+B2+G2 (µg/Kg)	Máximo 10
	Vitamina B1 (Tiamina) (mg/100g)	6,00			
	Vitamina B2 (Riboflavina) (mg/100g)	6,00			
	Hierro microencapsulado (mg/100g)	45,00			
	Zinc (mg/100g)	25,00			
	Calcio micronizado (mg/100g)	322,00			
	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS	
* Recuento total aerobios mesófilos (UFC/g)		$1,3 \times 10^2$			
Coliformes totales (NMP/g)		< 3			
Escherichia coli (NMP/g)		0			
Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 10			
Salmonella sp (en 25g)		0			
** Bacillus coagulans		*** $1,8 \times 10^6$			
Los parámetros microbiológicos deben cumplir con lo establecido en las Esp. Téc. del Alimento Complementario Nutri Mamá® con Cañahua, Probiótico y Omega-3, en caso de presentar una sola muestra los resultados no deben sobrepasar los valores permitidos por la presente ficha técnica.					
* Recuento total aerobios mesófilos: Puede ocurrir el incremento debido al contenido del probiótico Bacillus coagulans ( $1,5 \times 10^{10}$ UFC/g) que contiene el producto.					
** Bacillus coagulans: Probiótico, beneficioso para la salud.					
*** Límite por gramo: $1,8 \times 10^7$ en un gramo es igual a $1,8 \times 10^9$ en 100 g					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo debe ser 12 meses, contados a partir de la fecha de producción y debe ser conservado en lugar fresco y seco, a una temperatura menor a 30 °C.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED).				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa trilaminada metalizada de primer uso y grado alimenticio con dosificador, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulan.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 24 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto, deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico de Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutri Mamá® con Cañahua, Probiótico y Omega-3 y con las regulaciones de la AGEMED. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (Despacho y Transporte, Norma de Buenas Prácticas de Almacenamiento de la AGEMED, aprobado mediante R. M. N° 0260 del 26 de abril del 2004).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá cumplir con lo establecido en Ley 1257 del 24 de octubre del 2019 (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO COMPLEMENTARIO NUTRIBEBÉ				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla de productos en polvo, elaborado a base de cereales (arroz y/o maíz blanco), los cuales deben ser preferentemente cocidos por extrusión, gelatinizados (hidrolizados total o parcialmente) o atomizados (de tal manera que permitan una reconstitución instantánea), leche entera en polvo, materia grasa, azúcar y fortificado con una pre - mezcla de vitaminas y minerales (12 vitaminas y 9 minerales), que posterior a un homogenizado se procede a su envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	El Alimento Complementario Nutribebé® debe cumplir con: la Ley Nro. 3460 "Fomento a la lactancia materna y comercialización de sus sucedáneos", el Reglamento Técnico de Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutribebé®, las normativas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) establecidas por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED), la NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos" y la NB 327004:2009 "Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Control de Calidad - mezclado - desinfección - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de arroz y/o maíz blanco, leche entera en polvo, materia grasa, azúcar y pre - mezcla de vitaminas y minerales (12 vitaminas y 9 minerales), (los ingredientes serán verificados en la inspección). ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Según dosis recomendada del producto, disolver en agua hervida tibia o fría, batir hasta que se disuelva por completo, no necesita cocción alguna, se recomienda consumir de inmediato.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico, según el sabor.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES ESTABLECIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	425,00		Humedad (g/100g)	Máximo 5,00
	Proteínas (g/100g)	11,00		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,0
	Grasas (g/100g)	11,00			
	Carbohidratos (g/100g)	70,00			
	Calcio (mg/100g)	200,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas B1 (µg/Kg)	Máximo 5,0
	Hierro (mg/100g)	22,00		Aflatoxinas totales B1+G1+B2+G2 (µg/Kg)	Máximo 10
	Zinc (mg/100g)	10,00			
	Fósforo (mg/100g)	200,00			
	Vitamina C (mg/100g)	140,00			
Vitamina A (µg/100g)	500,00				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3		
	Salmonella (en 25g)		0		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
Escherichia coli (NMP/g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del Nutribebé, deberá ser de un año, contados a partir de la fecha de producción, una vez abierto el envase debe tener una duración mínima de 2 meses, conservado en lugar fresco y seco, pero se debe recomendar que su consumo sea inmediato.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED).				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa trilaminada metalizada de primer uso y grado alimenticio con dosificador, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 24 Unidades por cajas		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto, deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico de Especificaciones Técnicas del Alimento Complementario Nutribebé y con las regulaciones de la AGEMED. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físicoquímicas u organolépticas. (Despacho y Transporte, Norma de Buenas Prácticas de Almacenamiento de la AGEMED, aprobado mediante R. M. N° 0260 del 26 de abril del 2004).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá cumplir con lo establecido en Ley 1257 del 24 de octubre del 2019 (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO BEBIBLE VEGETAL LIBRE DE OGM				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El alimento bebible vegetal libre de OGM, elaborado a partir del extracto acuoso de Soya libre de OGM. Producto que deberá ser obtenido mediante el proceso de acondicionamiento, triturado (molido), extracción, filtrado de materia prima para su posterior tratamiento térmico UHT, enfriado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"				
PROCESOS MINIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - triturado - extracción - filtrado - tratamiento térmico UHT - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Soya libre de OGM, producto sin colorantes ni saborizantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE SOYA				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanquecino.			
	Aspecto	Homogéneo y estable, libre de aglomeraciones y grumos			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,70		pH	6,8 a 7,4
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 30,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	% de OGM	Máximo 0,9
				Colorantes artificiales	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobias mesófilos (UFC/ml) (Esterilidad comercial)		<1		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 45 días como mínimo a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsas tricapa (PEBD) de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno y transportado en canastillos de plástico, que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO*		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 30 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que deberá ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ALMENDRAS				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La almendra es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de recolección, acopio, limpieza, secado, descascarado, clasificación, deshidratado, enfriado y envasado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Acopio - limpieza - secado -descascarado - clasificación - deshidratado - enfriado - envasado				
<b>INGREDIENTE</b>	Almendras (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRA				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco cremoso, pudiendo tener restos parciales de la segunda piel adheridos al producto.			
	Textura	Firme y crujiente.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 17,40		Humedad (g/100g)	2 a 4
	Grasas (g/100g)	Mínimo 54,20		Acidez expresada como ácido oleico (g/100g)	< 0,5
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,20	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2, (µg/Kg)	Máximo 20
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Enterobacterias (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
	Escherichia coli (UFC/g)		< 1.0x10 <sup>1</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga debida resistencia (calidad recomendada HC2/HC3 y que ofrezca la adecuada protección para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25/35/110 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ALMENDRAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Almendras cubiertas con chocolate es un producto que deberá ser obtenido del beneficiado de la almendra, clasificado de grano entero, cubierto con chocolate y envasado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Beneficiado de la almendra - clasificado - cubierto con chocolate - envasado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Almendra, chocolate (licor de cacao, azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao y lecitina de soya) (Ingredientes que serán verificados en la Inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRA, LECHE, SOYA				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Dulce, característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Aspecto	Firme y crujiente			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 13,00		Humedad (g/100g)	Máximo 4
	Grasas (g/100g)	Mínimo 50,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/Kg)	Máximo 20
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2 \times 10^4$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 8 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservar en ambiente fresco y seco, lejos de la luz solar.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la adecuada protección para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 40 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 6 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	API DE CAÑAHUA SIN AZÚCAR				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un alimento en polvo a base de cañahua sin azúcar para preparar api de cañahua. Producto que deberá ser obtenido a partir del acondicionamiento, molienda, mezclado hasta obtener un producto homogéneo para luego ser envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - molienda - mezclado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cañahua molida, harina de maíz, canela molida, sin clavo de olor molido, sin azúcar, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) <b>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS</b>				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 13,00		Humedad (g/100g)	Máximo 15
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/Kg)	Máximo 20
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2 \times 10^5$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Escherichia coli (UFC/g)		< $1,0 \times 10^1$		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo $5 \times 10^2$		
Salmonella (en 25g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del api de cañahua, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega del producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	API DE QUINUA SIN AZÚCAR				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un alimento en polvo a base de quinoa blanca beneficiada sin azúcar para preparar api de quinoa. Producto que deberá ser obtenido a partir del proceso de acondicionamiento, molienda, mezclado hasta obtener un producto homogéneo para luego ser envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - molienda - mezclado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinoa blanca beneficiada, harina de maíz, canela molida, sin clavo de olor, sin azúcar, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanquecino.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00		Humedad (g/100g)	Máximo 13,50
				Cenizas (g/100g)b.s.	Máximo 3
				No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2 \times 10^5$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Escherichia coli (UFC/g)		< $1 \times 10^1$		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< $1 \times 10^2$		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo $5 \times 10^2$		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del api de quinoa, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ARROZ DE GRANO LARGO, GRUESO Y PULIDO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El arroz de grano largo, grueso y pulido. Producto que deberá ser obtenido a partir del proceso de limpieza, secado, descascarado, pulido y clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Limpieza - secado - descascarado - pulido - clasificado - envasado				
<b>INGREDIENTE</b>	Arroz de grano largo (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco.			
	Textura	Dura, grano entero largo, grueso y pulido.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 75,00		Humedad (g/100g)	Máximo 14
			<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (µg/Kg)	Máximo 20
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>2</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del arroz de grano largo, grueso y pulido, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ INTEGRAL				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El arroz integral es un grano del cual solamente fue retirada la cáscara exterior. Producto que se obtiene del proceso de limpieza, clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Limpieza - clasificado - envasado				
INGREDIENTE	Arroz de grano largo integral (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico, marron medio claro.			
	Textura	Dura, grano entero largo, grueso.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Fibra dietaria (g/100g)	Mínimo 0,79		Humedad (g/100g)	Máximo 14
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (µg/Kg)	Máximo 20
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>2</sup>		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del arroz integral, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM según reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





# FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ARVEJA DESHIDRATADA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Es un producto que se obtiene a partir de la arveja fresca. Producto que se deberá obtener mediante el proceso de acondicionamiento, deshidratado, selección, para su posterior envasado, exento de impurezas.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Acondicionamiento - deshidratado - selección - envasado				
<b>INGREDIENTE</b>	Arveja en grano deshidratada (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Verde pálido.			
	Textura	Dura.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 24,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Humedad (g/100g)	Máximo 13
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 60,00		No Aplica	No Aplica
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Dentro de sacos costurados		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.





## (Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO		ASAÍ LIOFILIZADO EN POLVO			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		El asaí liofilizado en polvo es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción de la materia prima (pulpa de asaí), sometido a congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, tamizado para obtener el polvo homogéneo y su posterior envasado.			
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN		Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.			
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN		Recepción - congelación - deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua - tamizado - homogenizado - envasado.			
INGREDIENTE		Pulpa de asaí (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS			
USO PREVISTO		FORMA DE CONSUMO		El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS		Sabor		Característico, libre de sabores extraños.	
		Olor		Característico, libre de olores extraños.	
		Color		Morado oscuro, característico.	
		Textura		Polvo fino, sin grumos.	
PARÁMETROS NUTRICIONALES		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS	
		Proteínas (g/100g)		Mínimo 8,00	
		Calcio (mg/100g)		Mínimo 100,00	
		Hierro (mg/100g)		Mínimo 6,00	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS	
		Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>	
		Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>	
		Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>	
		Salmonella (en 50g)		Ausencia	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.			
REGISTRO SANITARIO		El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.			
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote</b> , <b>fecha de elaboración</b> y <b>fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.			
ENVASE PRIMARIO		El producto deberá ser envasado en bolsas trilaminadas metalizadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO		Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.			
		ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
		1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades/100 unidades	
		2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.			
		3. N° de Lote.			
		4. Peso bruto.			
		5. Cantidad de Unidades que contiene.			
		6. Identificación del Proveedor.			
		7. Simbología para manipulación y transporte.			
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO		El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.			
TRANSPORTE		El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA		El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.			
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	BARRA DE CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Barra de chocolate con frutos secos es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de homogenización, mezclado con maní tostado, moldeado, enfriado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Homogenizado - mezclado - moldeado - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Chocolate (licor de cacao, azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao y lecitina de soya), maní tostado, sin otros frutos secos (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE MANÍ, LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce característico a chocolate.			
	Olor	Característico a chocolate.			
	Color	Marrón oscuro característico.			
	Textura	Firme, consistente con brillo.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,00		Humedad (g/100g)	Máximo 2
	Grasas (g/100g)	Mínimo 35,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 80,00			
Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 2x10 <sup>4</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
Salmonella spp (en 25g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 150 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 4 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON QUINUA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Bebida láctea fermentada con quinua (KUMIS CON QUINUA). Producto que se deberá obtener a partir de los procesos de recepción, adición de insumos y extracto de quinua, homogenización, pasteurización, atemperamiento y bacterias específicas (Lactococcus Lactis subsp y Lactococcus Lactis subsp lactis), incubación, para su posterior batido, enfriado y envasado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Recepción - mezclado - homogenización - pasteurización - atemperamiento - incubación - batido - envasado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, harina de quinua, bacterias específicas, azúcar, sin colorantes ni saborizantes. (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Homogeneo, semiviscoso			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,50	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Acidez (g/100g)	Mínimo 0,7
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 85,00		No Aplica	No Aplica
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	E. coli (UFC/g)	< 1.0x10 <sup>1</sup>			
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1X10 <sup>1</sup>			
	Mohos (UFC/g)	Máximo 2X10 <sup>2</sup>			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 2X10 <sup>2</sup>			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil de la bebida láctea fermentada deberá ser de 40 días a partir de la fecha de elaboración, se debe conservar en lugar refrigerado.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Botella de polietileno de alta densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa termocontraible de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipuleo en el almacenamiento y distribución sin exponer a las personas que los manipulan.				
	ETIQUETADO*		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 6 Unidades por pack		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
	* Cuando corresponda				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	BOLITAS DE CAÑAHUA FORTIFICADAS				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto bolitas de cañahua fortificadas con Hierro y ácido fólico (B9), se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, moldeado, para su posterior envasado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Mezclado - amasado - moldeado - envasado.				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Pito de cañahua, harina de amaranto precocida, cacao, dulce de leche, coco rallado y fortificantes de hierro (Sulfato ferroso) y ácido fólico (B9), sin espesantes, sin edulcorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme, suave			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,50	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Humedad (g/100g)	Máximo 30
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 6,15		Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 20
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,02			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
		Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>	
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservar refrigerado.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas, refrigeración. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	BROWNIE DE QUINUA FORTIFICADO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Mezcla en polvo a base de quinoa para preparar brownie de quinoa fortificado, debe ser elaborado con harina de quinoa precocida, harina de arroz precocido, harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, cacao, huevo entero en polvo. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado. El producto debe ser fortificado hierro y ácido fólico.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Mezclado - Desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) - Envasado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de quinoa precocida, harina de arroz precocida, harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, cacao, huevo en polvo, fortificante de hierro (sulfato ferroso) y ácido fólico, sin colorantes ni saborizantes artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO Y GLUTEN				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto para su consumo, debe ser preparado y horneado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Café claro, característico			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 5,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Humedad (g/100g)	Máximo 15
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 1,70		Bromato de potasio	Ausencia
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,01			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $7 \times 10^4$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^4$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^4$		
	Escherichia coli (UFC/g)		< $1,0 \times 10^1$		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de cartón corrugada (calidad recomendada HC3), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE LLAMA LIOFILIZADA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La carne de llama liofilizada. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, acondicionamiento, congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua y envasado al vacío.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Recepción - acondicionamiento - congelación - deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua - envasado al vacío.				
INGREDIENTE	Carne de llama (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGICOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico, firme			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 85,00		Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Grasas (g/100g)	Mínimo 3,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 6,00		No Aplica	No Aplica
	Zinc (mg/100g)	Mínimo 5,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$		
	Recuento de coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Staphylococcus Aureus (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	E. coli (UFC/g)		$< 1.0 \times 10^1$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Clostridium perfringens (UFC/g)		$< 1.0 \times 10^1$		
Salmonella (en 25g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa trilaminada metalizada de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente al vacío, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga debida resistencia (calidad recomendada HC2/HC3) y que ofrezca la adecuada protección para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 30 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.





**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO		CARNE DE RES COCIDA ENLATADA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		La carne de res en filetes cocida enlatada es una conserva elaborada con carne de res. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de acondicionamiento, cortado, precocido, envasado y adición de líquido de cobertura, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empackado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN		Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN		Acondicionamiento - precocinado - envasado - adición de líquido de cobertura - tratamiento térmico (exhausting) - sellado de envases - esterilizado - enfriado - empackado.				
INGREDIENTES PRINCIPALES		Carne de res cocida en filetes, conservantes permitidos, no debe contener nitritos y nitratos (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS				
USO PREVISTO		FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS		Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
		Olor	Característico, libre de olores extraños.			
		Color	Característico.			
		Textura	Característico del producto			
PARÁMETROS NUTRICIONALES		PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
		Proteínas (g/100g)	Mínimo 18,90		pH	4,5 a 6,4
		Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
		Esterilidad comercial (aerobias mesófilas) (UFC/g)		0		
		Esterilidad comercial (anaerobias mesófilos) (UFC/g)		0		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO		El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO		Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO		Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia, (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
		ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
		1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 24 Unidades por caja		
		2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
		3. N° de Lote.				
		4. Peso bruto.				
		5. Cantidad de Unidades que contiene.				
		6. Identificación del Proveedor.				
		7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.						
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)						
ETIQUETADO		El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE		El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA		El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 12 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO							
(Requisitos mínimos del producto)							
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	CHOCOLATE PURO EN BARRA SIN AZÚCAR						
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Chocolate puro en barra sin azúcar. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de clasificación y limpieza del grano, tostado, descascarillado, separación de la cascara, molienda, prensado, mezclado, templado, moldeado (conformado en barra), obteniendo el Chocolate en barra sin azúcar para su posterior envasado.						
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".						
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Clasificación y limpieza - tostado - descascarillado - molienda - prensado - mezclado - templado - moldeado - envasado.						
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Cacao, sin azúcar, no debe contener otros ingredientes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS						
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto debe ser preparado y cocinado antes de su consumo.					
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico a chocolate.					
	Olor	Característico a chocolate.					
	Color	Marrón oscuro característico.					
	Aspecto	Firme y consistente con brillo.					
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 12,00		Humedad (g/100g)	Máximo 2		
	Grasas (g/100g)	Mínimo 45,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	No Aplica	No Aplica		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 80,00					
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>				
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2 \times 10^4$				
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$				
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$				
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$				
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia				
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.						
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.						
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.						
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.						
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.						
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>				
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 Unidades por caja				
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.						
	3. N° de Lote.						
	4. Peso bruto.						
	5. Cantidad de Unidades que contiene.						
	6. Identificación del Proveedor.						
	7. Simbología para manipulación y transporte.						
	8. Capacidad de apilamiento.						
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)						
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.						
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).						
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).						
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 6 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.						
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.							





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO								
(Requisitos mínimos del producto)								
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	COCOA EN POLVO SIN AZÚCAR							
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Cocoa en polvo sin azúcar. El producto se obtiene mediante los procesos de clasificación y limpieza, tostado, pelado, molienda y pulverizado, hasta la obtención de un polvo fino para su posterior envasado.							
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".							
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Clasificación - limpieza - tostado - pelado - molienda y pulverizado - envasado							
<b>INGREDIENTE</b>	Cacao, sin azúcar, no debe contener otros ingredientes (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS							
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto debe ser preparado antes de su consumo.						
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico a chocolate.						
	Olor	Característico a chocolate.						
	Color	Marrón característico.						
	Aspecto	Polvo fino, libre de grumos.						
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 20,00		Humedad (g/100g)	Máximo 7			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 8,00						
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 95,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	No Aplica	No Aplica			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00						
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>					
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^4$					
	Coliformes totales (UFC/g)		< $1 \times 10^1$					
	E. coli (UFC/g)		< $1 \times 10^1$					
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia					
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$					
		Levaduras (UFC/g)						
		Máximo $1 \times 10^2$						
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.							
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.							
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.							
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.							
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.							
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>					
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 30 Unidades por caja					
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.							
	3. N° de Lote.							
	4. Peso bruto.							
	5. Cantidad de Unidades que contiene.							
	6. Identificación del Proveedor.							
	7. Simbología para manipulación y transporte.							
	8. Capacidad de apilamiento.							
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)							
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.							
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).							
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).							
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.							
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.								





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONCENTRADO DE QUINUA Y MANZANA FORTIFICADO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado de pulpa de manzana y quinoa, fortificado con vitaminas B1, B2 y B3. Producto que deberá ser obtenido a partir del acondicionamiento, mezcla de los ingredientes, tratamiento térmico y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - mezclado - tratamiento térmico - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Pulpa de manzana, quinoa, fortificado con vitamina B1, B2 y B3, el producto no debe contener colorantes, ni edulcorantes, ni saborizantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Viscoso (espeso).			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Vitamina B1 (mg/100g)	Mínimo 0,39	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Sólidos solubles (°Brix)	Mínimo 15
	Vitamina B2 (mg/100g)	Mínimo 0,41		No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Esterilidad Comercial aerobios (UFC/ml)		0		
	Esterilidad Comercial anaerobios (UFC/ml)		0		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución. La tapa debe estar cubierta con cinta de seguridad contraible.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia (calidad del envase recomendado HB3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 12 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.		2. Que contenga separadores para los frascos		
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 4 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	CURCUMA LIOFILIZADA EN POLVO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La cúrcuma liofilizada en polvo es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, acondicionado, congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, molienda, tamizado, homogenizado y su posterior envasado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Recepción - acondicionado - congelación - deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua - molienda - tamizado - homogenizado - envasado.				
<b>INGREDIENTE</b>	Cúrcuma (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Amarillo anaranjado, característico			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 120,00		Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Cenizas totales (g/100g) b.s.	Máximo 8
				No Aplica	No Aplica
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>6</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Clostridium Perfringens (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	DURAZNO DESHIDRATADO OREJÓN				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El durazno deshidratado se elabora a partir del durazno fresco sin pepa. El producto se deberá obtener mediante los procesos de selección, acondicionado, deshidratado del durazno y desinfección (etapa que reduce la carga microbiana) para su posterior envasado, exento de impurezas.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Selección - acondicionado - deshidratado - desinfección (etapa que reduce la carga microbiana) - envasado				
INGREDIENTE	Durazno deshidratado sin pepa (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto debe ser rehidratado y cocinado antes de su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Café claro, según la variedad.			
	Textura	Firme y seco.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 76,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 12
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 35,00		No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (NMP/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa polietileno de baja densidad, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad del envase recomendado HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación, de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	FIDEO DE QUINUA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado con harina de quinua. Se obtiene mediante el proceso de mezclado, amasado, laminado, moldeado, cortado, secado, enfriado para su posterior envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - laminado - moldeado - cortado -secado - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinua, almidón de yuca y/o harina de arroz, sin colorante tartrazina (SIN 102), ni amarillo ocaso (SIN 110), ni saborizantes, el producto no debe contener harina de trigo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocido de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Duro			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 13
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,50		Aflatoxinas totales (µg/Kg)	Máximo 20
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del fideo de quinua, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	FILETE DE CARNE DE LLAMA COCIDA ENLATADA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El filete de carne de llama cocinada y enlatada elaborada a base de carne de llama. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de acondicionamiento, cortado, precocido, envasado y adición de líquido de cobertura, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Acondicionamiento - precocinado - envasado - adición de líquido de cobertura - tratamiento térmico (exhausting) - sellado de envases - esterilizado - enfriado - empacado.				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Carne de llama cocida en filetes, conservantes permitidos, no debe contener nitritos y nitratos (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico del producto			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 21,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	pH	4,5 a 6,4
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00		No Aplica	No Aplica
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Esterilidad comercial (aerobias mesófilas) (UFC/g)	0			
	Esterilidad comercial (anaerobias mesófilos) (UFC/g)	0			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 24 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	FLAN DE QUINUA FORTIFICADO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla en polvo para preparar flan de quinoa fortificado. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado. El producto debe ser fortificado con hierro.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - Desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) - Envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinoa precocida, saborizante vainilla, gelificante autorizado, fortificante de hierro (sulfato ferroso), sin colorantes, ni edulcorantes, ni carragenina (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanquecino.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 3,80		Humedad (g/100g)	Máximo 11,50
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3
				Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/Kg)	Máximo 20
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$		
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3		
	Coliformes fecales (NMP/g)		< 3		
	E. Coli (NMP/g)		< 3		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
Salmonella spp (en 25g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL EN GRANO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El frijol es una leguminosa. Producto que se obtiene mediante el proceso de pre limpieza, limpieza, selección, para su posterior envasado, exento de impurezas.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Pre limpieza - limpieza - selección - envasado				
INGREDIENTE	Frijol en grano (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la variedad (negro, colorado).			
	Textura	Dura, ovalada.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 20,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 13
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 96,00		Aflatoxinas totales (µg/Kg)	Máximo 10
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del frijol, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRUTAS EN CONSERVA BAJAS EN AZÚCAR				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las frutas en conserva bajas en azúcar es un producto elaborado a base de piña, que se deberá obtener mediante los procesos de selección, pelado y cortado de la fruta, envasado y adición de almíbar en envases esterilizados, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Selección - pelado y cortado - envasado y adición de almíbar - tratamiento térmico (exhausting) - sellado de envases - esterilizado - enfriado - empacado.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Piña, agua, azúcar, ácido cítrico (SIN 330 regulador de acidez) (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la piña.			
	Textura	Consistencia firme.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Carbohidratos (g/100g)	Máximo 18,00		Acidez titulable como ácido málico (g/100g)	Máximo 0,8
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 5,00		cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 0,6
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 0,2			
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mesófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		0		
	Termófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		0		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 36 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 12 unidades.		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS DE QUINUA Y ALMENDRA CON CHIPS DE CHOCOLATE				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Galleta de quinoa y almendra con chips de chocolate. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado y posterior envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - moldeado - horneado - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de quinoa, almendra en trozos y chips de chocolate (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: TRIGO (GLUTEN) Y ALMENDRA				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico al producto.			
	Textura	Firme y suave.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,00		Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Grasas (g/100g)	Mínimo 16,00		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 2,2
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	E. Coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil, deberá ser de 8 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de material bilaminado metalizado, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 45 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 6 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





# FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO		GALLETAS SURTIDAS DE QUINUA, AMARANTO Y CAÑAHUA FORTIFICADAS			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Las galletas surtidas de quinoa, amaranto y cañahua, fortificadas con hierro, vitamina A y vitamina C, es un producto que esta compuesto por galletas de quinoa, galletas de amaranto y galletas de cañahua, todas fortificadas con hierro, vitamina A y vitamina C, que se deberán obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado, mezclado y posterior envasado.			
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN		Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN		Mezclado - amasado - moldeado - horneado - enfriado - mezclado - envasado			
INGREDIENTES PRINCIPALES		Galleta con quinoa fortificada: Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de quinoa, huevo, fortificadas con hierro (sulfato ferroso), vitamina A y vitamina C. Galleta con amaranto fortificada: Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de amaranto, huevo, fortificadas con hierro (sulfato ferroso), vitamina A y vitamina C. Galleta con cañahua fortificada: Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, huevo, fortificadas con hierro (sulfato ferroso), vitamina A y vitamina C. (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: TRIGO (GLUTEN) Y HUEVO			
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico			
	Textura	Firme y suave.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,50		Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 7,00		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 2,20
	Vitamina C (mg/100g)	Mínimo 3,60	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>1</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>1</sup>		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 8 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 45/50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 6 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETÓN FORTIFICADO DE CAÑAHUA, QUINUA Y CACAO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Galletón fortificado de cañahua, quinoa y cacao se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. El producto debe ser fortificado con hierro y ácido fólico. El galletón debe tener un diámetro aproximado de 85 mm.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - moldeado - horneado - enfriado - selección - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, harina de quinoa, cacao y fortificante hierro (sulfato ferroso) y ácido fólico, sin colorantes, sin edulcorantes, sin huevo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: TRIGO (GLUTEN)				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico al producto.			
	Textura	Firme y suave.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 5,70		Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,07	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 2,20
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,50		Bromato de potasio	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>1</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>1</sup>		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de material bilaminado metalizado, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación y apilado en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





# FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HABA DESHIDRATADA						
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Es un producto que se obtiene a partir de la haba entera fresca. Producto que se deberá obtener mediante el proceso de acondicionamiento, deshidratado, selección, para su posterior envasado, exento de impurezas.						
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".						
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Acondicionamiento - deshidratado - selección - envasado						
<b>INGREDIENTE</b>	Haba entera deshidratada con cascara, sin vaina (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS						
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.					
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.					
	Olor	Característico, libre de olores extraños.					
	Color	Característico.					
	Textura	Dura.					
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 24,10	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Humedad (g/100g)	Máximo 13		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 87,80		No Aplica	No Aplica		
	Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 5,40					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>				
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>				
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>				
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>				
	Salmonella (en 50g)		Ausencia				
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.						
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.						
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código o número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.						
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.						
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.						
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>				
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades				
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.						
	3. N° de Lote.						
	4. Peso bruto.						
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Dentro de sacos costurados				
	6. Identificación del Proveedor.						
	7. Simbología para manipulación y transporte.						
	8. Capacidad de apilamiento.						
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)						
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.						
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).						
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).						
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.						

Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HAMBURGUESA DE QUINUA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La hamburguesa de quinua es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de cocción de la quinua, mezclado, amasado, moldeado, envasado y congelado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Cocción - mezclado - amasado - moldeado - envasado - congelado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Quinua en grano, harina de quinua precocida, especias naturales. No debe contener potenciadores de sabor (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE GLUTEN				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Firme, compacto.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 4,50	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica
				No Aplica	No Aplica
				No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>2</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado a -18°C, hasta su consumo.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 paquetes de 4 unidades c/u		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18°C. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrea de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE PLÁTANO VERDE (CHILA)				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La harina de plátano verde se deberá obtener mediante los procesos de lavado, pelado, cortado, secado, molido, para su posterior envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo normas vigentes NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Lavado - pelado - cortado - secado - molido - envasado				
INGREDIENTE	Plátano verde molido (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto debe ser preparado y cocinado antes de consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Polvo homogéneo, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 15
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 38,00		No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2 \times 10^5$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Escherichia coli (UFC/g)		< $1.0 \times 10^1$		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil de la harina de platano, deberá ser de 12 meses, contados a partir de la fecha de producción y envasado, se debe conservar en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE QUINUA ORGÁNICA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La harina de quinoa orgánica, se debe obtener desde el proceso de beneficiado de la quinoa orgánica, luego realizar el proceso de molienda para su posterior envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Beneficiado de la quinoa - molienda - envasado				
INGREDIENTE	Quinoa orgánica, deberá contar con la certificación de producto orgánico de tercera parte o del SPG, de la producción primaria, así mismo para el beneficiado o productos procesados deberá presentar copia del certificado de tercera parte o certificado de operador ecológico emitido por el SENASAG (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto debe ser preparado y cocinado antes de consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico, blanco cremoso, blanco amarillento.			
	Textura	Polvo homogéneo, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00		Humedad (g/100g)	Máximo 13,50
				Cenizas totales (g/100g)-b.s.	Máximo 3,00
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2 \times 10^5$		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo $5 \times 10^2$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Escherichia coli (UFC/g)		< $1 \times 10^1$		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
Staphylococcus aureus (UFC/g)		< $1 \times 10^2$			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración, se debe conservar en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades / 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrea de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos; pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HARINA INTEGRAL DE TRIGO FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS DEL COMPLEJO B				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La harina integral de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, es un producto elaborado del grano de trigo entero. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de limpieza, acondicionamiento, molienda, tamizado y mezclado para luego ser envasado. El producto debe ser fortificado con hierro y vitaminas del complejo B (B1,B2,B3,B9).				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Limpieza y acondicionado - molienda - tamizado - mezclado - envasado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina integral de Trigo, fortificantes de hierro y vitaminas del complejo B (B1,B2,B3,B9) (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE TRIGO				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto debe ser preparado y cocinado antes de consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco con café claro.			
	Textura	Polvo, sin grumos.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Humedad (g/100g)	Máximo 15
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,60		Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/Kg)	Máximo 20
	Fibra dietaria(g/100g)	Mínimo 1,30		Bromato de potasio	Ausencia
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesofilos (UFC/g)		Máximo 7x10 <sup>4</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		<1.0x10 <sup>1</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 8 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminado PPE/BOPP de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades / 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Dentro de sacos costurados		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HELADO DE PULPA DE ASAÍ SIN AZÚCAR				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto elaborado con pulpa de asaí, leche pasteurizada, sin azúcar. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, homogenización, pasteurización, maduración, batido, congelado y envasado. Almacenar a temperatura de -18°C.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Mezclado - homogenización - pasteurización - maduración - batido - congelado - envasado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Pulpa de asaí, leche pasteurizada, sin azúcar. No debe contener colorantes ni saborizante artificiales, ni acesulfame K, ni aspartame (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Firme.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,30	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Sólidos totales (g/100g)	Mínimo 27
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 116,80		No Aplica	No Aplica
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,00			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^4$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Escherichia coli (UFC/g)		$< 1.0 \times 10^1$		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		$< 1.0 \times 10^1$		
	Listeria Monocytogenes (en 25g)		Ausencia		
	Salmonella Spp (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado a -18°C, hasta su consumo.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa de polietileno que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO*</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Paquete con 20 unidades c/u		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18°C. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
<b>Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.</b>					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJUELAS DE QUINUA ORGÁNICA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La hojuela de quinoa orgánica, se debe obtener desde el proceso de beneficiado de la quinoa orgánica, luego realizar el procesos de hidratado, laminado, secado para su posterior envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Beneficiado de la quinoa - hidratado - laminado - secado - envasado				
INGREDIENTE	Hojuela de quinoa orgánica, deberá contar con la certificación de producto orgánico de tercera parte o del SPG, de la producción primaria, así mismo para el beneficiado o productos procesados deberá presentar copia del certificado de tercera parte o certificado de operador ecológico emitido por el SENASAG (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto debe ser preparado y cocinado antes de consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco cremoso.			
	Textura	Láminas delgadas, sin polvillo.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00		Humedad (g/100g)	Máximo 13,50
				Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3,50
			PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2 \times 10^5$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Escherichia coli (UFC/g)		$< 1.0 \times 10^1$		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
Staphylococcus aureus (UFC/g)		$< 1 \times 10^2$			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades / 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Dentro de sacos costurados		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	JENGIBRE LIOFILIZADO EN POLVO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El jengibre liofilizado en polvo es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, acondicionado, congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, molienda, tamizado, homogenizado y su posterior envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Recepción - acondicionado - congelación - deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua - molienda - tamizado - homogenizado - envasado.				
INGREDIENTE	Jengibre (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Crema Amarillento, característico			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00		Humedad (g/100g)	Máximo 14
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 71,00		Cenizas totales (g/100g) b.s.	Máximo 8
				No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>6</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
	Clostridium Perfringens (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	JUGO INSTANTANEO DE FRUTAS DE TEMPORADA (FRUTA LIOFILIZADA EN POLVO PARA PREPARAR JUGO)				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El jugo instantáneo de frutas de temporada, es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción de la materia prima, acondicionado, liofilizado, molienda, tamizado para obtener el polvo homogéneo y para su posterior envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Recepción - acondicionado - liofilizado - molienda - tamizado - homogenizado - envasado.				
INGREDIENTE	Fruta liofilizada en polvo de: plátano o papaya o frutilla o piña o copoazú, sin azúcar, no debe contener otros ingredientes (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la fruta.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 8
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 30,00		No Aplica	No Aplica
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 1,50			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





# FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO		JUGO INSTANTANEO DE FRUTAS DE TEMPORADA (FRUTA DESHIDRATADA EN POLVO PARA PREPARAR JUGO)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		El jugo instantáneo de frutas de temporada, es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción de la materia prima, acondicionado, deshidratado, molienda, tamizado para obtener el polvo homogéneo y para su posterior envasado.			
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN		Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.			
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN		Recepción - acondicionado - deshidratado - molienda - tamizado - homogenizado - envasado.			
INGREDIENTE		Fruta deshidratada en polvo de: plátano o papaya o frutilla o piña o copoazú, sin azúcar, no debe contener otros ingredientes (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS			
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la fruta.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 8
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 30,00		No Aplica	No Aplica
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 1,50			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración, conservado en lugar fresco y seco.			
REGISTRO SANITARIO		El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.			
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.			
ENVASE PRIMARIO		El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO		El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.			
TRANSPORTE		El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA		El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.			

Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	LAGUA DE CHOCLO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La lagua de choclo es una mezcla en polvo a base de maíz molido y vegetales deshidratados. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, selección, molienda del maíz, mezclado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Limpieza y selección - molienda - mezclado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Maíz molido (harina de maíz), vegetales deshidratados, Sin sal, sin potenciador de sabor, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto debe ser preparado y cocinado antes de consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico a los ingredientes y condimentos utilizados en su elaboración.			
	Olor	Característico a las especias utilizadas en su elaboración.			
	Color	Blanquecino o amarillento según los ingredientes utilizados.			
	Textura	Polvo fino con trozos pequeños de vegetales.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 6,00		Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Grasas (g/100g)	Mínimo 3,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 8
				Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LECHE DESLACTOSADA UHT				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La leche deslactosada UHT es un producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de recepción, filtrado, homogenización, pasteurización, atemperado, deslactosado (adición de enzima e hidrólisis), ultrapasteurización y seguido de un rápido enfriamiento, para su posterior envasado aséptico.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Recepción - filtrado - homogenizado - pasteurizado - deslactosado - ultrapasteurizado - enfriado y envasado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, sin saborizantes ni colorantes. (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco amarillento.			
	Aspecto	Líquido, libre de impurezas.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,70		pH a 20 °C	6,6 a 6,8
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 100,00		Acidez titulable expresado como ácido láctico (g/100g)	0,13 a 0,18
			<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas M1 (µg/kg)	Maximo 0,5
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobias mesófilos (UFC/ml) (Esterilidad comercial)		<1		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco, no exponer al sol.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACION DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno y transportado en canastillos de plástico, que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV).				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTÁNEA FORTIFICADA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La Leche entera en polvo fortificada con vitamina A, es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de filtrado, estandarización, pasteurización, homogenización, evaporación, concentración, secado, almacenado y envasado. Contiene todos los componentes de la leche entera.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos" - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Filtrado - estandarizado - pasteurización - homogenización - evaporación - concentración - secado - almacenado y envasado.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera natural, fortificante de vitamina A (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco amarillento.			
	Aspecto	Polvo fino, libre de impurezas			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 24,00		Humedad (g/100g)	Máximo 3,5
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 825,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Cenizas (g/100g)	Máximo 7
	Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 700,00		No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^4$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$		
	Escherichia coli (UFC/g)		$< 1.0 \times 10^1$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$		
	Salmonella (en 25 g)		Ausencia		
Listeria monocitogenes (en 25g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 2 Kg (envase de hojalata) Y 8 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 1 Kg (envase de bolsa), en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Hojalata para envases de 2 Kg y Bolsa trilaminada para 1 Kg, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa termocontraible de primer uso (para envase de hojalata de 2 Kg) y caja de cartón corrugado calidad recomendada HC2 (para bolsa trilaminada coextruido de 1 Kg), que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO*		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Pack de 6 unidades para latas de 2 kg / Caja de 12 unidades para bolsas de 1 Kg.		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
* Cuando corresponda					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LECHE ENTERA UHT CON OMEGA 3				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La leche entera UHT con omega 3, producto elaborado a base de leche entera natural fortificado con omega 3. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, estandarizado, tratamiento térmico UHT y envasado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Recepción - mezclado - tratamiento térmico UHT - envasado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, fortificante omega 3 (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Característico, homogéneo			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,70		pH	6,4 a 6,8
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,80	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 85,00		Aflatoxinas M1 (µg/kg)	Maximo 0,5
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobias mesófilos (UFC/ml) (Esterilidad comercial)		<1		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno y transportado en canastillos de plástico, que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO*		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades/30 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
* Cuando corresponda					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA UHT FORTIFICADA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La leche entera UHT fortificada con vitaminas y minerales. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, tratamiento térmico UHT y envasado. El producto debe ser fortificado con vitamina A y minerales Hierro y Zinc				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Recepción - mezclado - tratamiento térmico UHT - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera natural, fortificado con vitamina A y minerales Hierro y Zinc (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Característico, homogéneo.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARAMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARAMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,50		pH	6,4 a 6,8
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 105,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas M1 (µg/kg)	Maximo 0,5
	Hierro(mg/100g)	Mínimo 1,50			
	Zinc (mg/100g)	Mínimo 1,20			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARAMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobias mesófilos (UFC/ml) (Esterilidad comercial)		<1		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno y transportado en canastillos de plástico, que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.		ETIQUETADO*		
			CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades/30 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	LINAZA MOLIDA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La linaza molida cruda es elaborado en base a semillas de linaza. Este producto se obtiene mediante los procesos de seleccion, limpieza, molienda, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y posteriormente su envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Selección y limpieza - molienda - desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) - envasado				
INGREDIENTE	Linaza molida, no debe contener otros ingredientes (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto debe ser preparado antes de consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico marrón.			
	Textura	Polvo semi fino.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 19,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 8
	Grasas (g/100g)	Mínimo 35,00		No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesofilos (UFC/g)		< 5x10 <sup>5</sup>		
	Mohos (UFC/g)		< 1x10 <sup>3</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		< 1x10 <sup>3</sup>		
	Salmonella (en 25 g)		Ausencia		
	Escherichia coli (UFC/g)		< 1x10 <sup>1</sup>		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminada metalizada de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación y apilado en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LOMITOS DE PESCADO AL AGUA O AL LIMÓN ENLATADO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El lomo de pescado al agua es una conserva elaborada con trucha o tambaquí o pacú. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de acondicionamiento (despinado), lavado, cortado, envasado y adición de líquido de cobertura, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Acondicionamiento (despinado) - lavado - cortado - envasado y adición de líquido de cobertura - tratamiento térmico (exhausting) - sellado hermético de los envases - esterilizado - enfriado - empacado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Trucha o tambaquí o pacú, sal (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE PESCADO				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico del producto			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 17,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	pH	Máximo 6,5
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00		No Aplica	No Aplica
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/g)	0			
	Esterilidad comercial (Anaerobias mesófilos) (UFC/g)	0			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 36 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LOMITOS DE PESCADO AL AGUA O AL LIMÓN ENLATADO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El lomo de pescado al limón es una conserva elaborada con trucha o tambaquí o pacú. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de acondicionamiento (despinado), lavado, cortado, envasado y adición de líquido de cobertura, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Acondicionamiento (despinado) - lavado - cortado - envasado y adición de líquido de cobertura - tratamiento térmico (exhausting) - sellado hermético de los envases - esterilizado - enfriado - empacado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Trucha o tambaquí o pacú, jugo de limón (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE PESCADO				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico del producto.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 17,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	pH	Máximo 6,5
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00		No Aplica	No Aplica
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/g)		0		
	Esterilidad comercial (Anaerobias mesófilos) (UFC/g)		0		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 36 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANÍ PELADO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El maní pelado es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, limpieza, descascarado, pelado, para su posterior envasado. El producto no contiene sal añadida.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Selección y limpieza - descascarado - pelado - envasado				
INGREDIENTE	Maní pelado (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE MANÍ				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto debe ser preparado y cocinado antes de consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico blanquecino.			
	Textura	Dura, ovalada.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 27,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 9
	Grasas (g/100g)	Mínimo 44,00		Aflatoxinas totales (µg/kg)	< 10
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		< 1x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		< 5x10 <sup>1</sup>		
	Mohos (UFC/g)		< 1x10 <sup>4</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		< 1x10 <sup>4</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 8 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polipropileno de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento. Información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 7 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEZCLA DE FRUTAS DESHIDRATADAS DE TEMPORADA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mezcla de frutas deshidratadas se elabora con frutas de temporada: piña, durazno, manzana, frutilla, papaya y naranja. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, lavado y pelado, cortado, sometido a deshidratación, mezclado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Selección - lavado y pelado - cortado - deshidratación - mezclado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Piña, durazno, manzana, frutilla, papaya y naranja todos deshidratados, frutas que deberán encontrarse en la misma proporción, no debe incluir otros ingredientes, el producto deberá contener 4 tipos de las frutas deshidratadas indicadas, las mismas deben detallarse en el etiquetado del producto según corresponde (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de las frutas.			
	Textura	Crocante.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARAMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARAMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 8
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 30,00		No Aplica	No Aplica
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 1,50			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARAMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas, metalizadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEZCLA DE FRUTOS SECOS (MANÍ, UVAS PASAS, HABA, MAÍZ, PLÁTANO Y/O ALMENDRA)				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mezcla de frutos secos contiene maní tostado, uvas pasa, haba frita, maíz tostado, plátano frito en rodajas y almendra. Producto que deberá ser obtenido por los procesos de selección, tostado/frito, mezclado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Selección - tostado/frito - mezclado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Maní tostado, uvas pasas, haba frita, maíz tostado, plátano frito y almendra en trozos, se deberá cumplir la proporción de los ingredientes de acuerdo al orden establecido, no debe contener sal, no debe incluir otros ingredientes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: MANÍ, ALMENDRA				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la mezcla			
	Textura	Crocante, crujiente			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 15,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 12
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 30,00		Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 20
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3		
	Coliformes fecales (NMP/g)		< 3		
	E. coli (NMP/g)		< 3		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
Salmonella spp (en 25g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de laminada metalizado de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 35/50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento. Información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 4 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MEZCLA INSTANTANEA DE CAÑAHUA, QUINUA, AMARANTO Y WILCAPARU EN POLVO, SIN AZUCAR				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La mezcla instantanea de cañahua, quinoa beneficiada, amaranto y wilcaparu en polvo, sin azucar, es un alimento en polvo instantaneo preparado en base a la mezcla de cereales precocidos molidos. Producto que debiera ser obtenido a partir de la limpieza de los granos (cañahua, quinoa beneficiada, amaranto y wilcaparu), proceso de cocción de los granos (cañahua, quinoa, amaranto y wilcaparu), molienda, mezclado y envasado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Limpieza - cocción - molienda - mezclado - envasado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Cañahua, quinoa beneficiada, amaranto, wilcaparu, ingredientes precocidos/tostados, molidos, sin azúcar, sin colorantes ni saborizantes, no debe incluir otros ingredientes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico de los productos, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico de los productos, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de los productos.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 12,00		Humedad (g/100g)	Máximo 11,50
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3
	Fibra dietaria (g/100g)	Mínimo 4,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 20
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes fecales (NMP/g)		< 3		
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (NMP/g)		< 3		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MIEL DE ABEJA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La miel de abeja es un producto natural dulce producido por las abejas (Apis Melífera). Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de acopio de miel, primer filtrado, descristalización, decantación y segundo filtrado, para su posterior envasado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Acopio de miel - Primer filtrado - Descristalización - Decantación - Segundo Filtrado - Envasado				
<b>INGREDIENTE</b>	Miel de abeja (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Dulce Característico del producto			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños			
	Color	Propio Característico.			
	Aspecto	Viscosa.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 83,00		Humedad (g/100g)	Máximo 20
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 35,00		pH a 20 °C	3,5 a 4,5
				<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	No Aplica
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		<1.0x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella spp (en 25 g)		Ausencia		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Clostridium sulfito reductores (UFC/g)		<1.0x10 <sup>1</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de vidrio OW cristalino de primer uso y grado alimenticio o envase de polipropileno o sachet bilaminado de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 18 Unidades por caja (Envase de vidrio)		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.		2. Para 24 Unidades por caja (Envase de polipropileno)		
	3. N° de Lote.		3. Para 500 Unidades por caja (Envase de sachet bilaminado)		
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIEL DE ABEJA CON PROPÓLEO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La miel de abeja con propóleo es un producto natural dulce producido por las abejas (Apis Melifera). Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de acopio de miel, primer filtrado, descristalización, decantación, mezclado y segundo filtrado, para su posterior envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acopio - primer filtrado - descristalización - decantación - mezclado - segundo filtrado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Miel de abeja y extracto de propóleo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce Característico del producto			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños			
	Color	Propio Característico.			
	Aspecto	Viscosa			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 20
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 30,00		No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$		
	Coliformes totales (UFC/g)		< $1.0 \times 10^1$		
	Salmonella spp (en 25 g)		Ausencia		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$		
		Clostridium sulfito reductores (UFC/g)		< $1.0 \times 10^1$	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio OW cristalino de primer uso y grado alimenticio o envase de polipropileno de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia (calidad del envase recomendado HB3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 18 Unidades por caja (Envase de vidrio)		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.		2. Para 24 Unidades por caja (Envase de polipropileno)		
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.		2. Que contenga separadores para los frascos		
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	NÉCTAR CON PULPA DE FRUTAS SIN AZÚCAR				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El néctar con pulpa de frutas sin azúcar, es una bebida elaborada a base de pulpa de fruta seleccionada (naranja o mandarina o piña o durazno o manzana o copoazú o maracuya o guayaba), sin azúcar añadida. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección de la fruta, lavado, despulpado, estandarizado, tratamiento térmico y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Selección - lavado - despulpado - estandarización - tratamiento térmico - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Agua tratada, Pulpa de fruta (naranja o mandarina o piña o durazno o manzana o copoazú o maracuya o guayaba) sin azúcar, sin saborizantes ni colorantes artificiales. No debe contener: Aspartamo (SIN 951), Acesulfame K (SIN 950) (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la fruta.			
	Aspecto	Característico.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Sólidos solubles aportados por la fruta (°Brix)	VALORES PERMITIDOS
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 1,00			Mínimo 3,6 (Para Mandarina)
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 20,00			Mínimo 2,07 (Para Durazno)
					Mínimo 3,6 (Para Naranja)
					Mínimo 1,8 (Para Manzana)
					Mínimo 1,44 (Para Guayaba)
					Mínimo 1,8 (Para Maracuya)
					Mínimo 3 (Para Piña)
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Colorantes artificiales	Ausencia
	Aerobios mesófilos (UFC/ml)				Máximo $1 \times 10^2$
	Coliformes totales (UFC/ml)				$< 1 \times 10^1$
	Clostridium Sulfito Reductores (UFC/ml)				$< 1.0 \times 10^0$
	Mohos (UFC/ml)				$< 1 \times 10^1$
	Levaduras (UFC/ml)				$< 1 \times 10^1$
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de elaboración, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Envase de PET, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO*		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Pack de 6 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
* Cuando corresponda					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 40 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





# FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	NÉCTAR CON PULPA DE FRUTAS SIN AZÚCAR				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El néctar con pulpa de frutas sin azúcar, es una bebida elaborada a base de pulpa de fruta seleccionada (naranja o mandarina o piña o durazno o manzana o copoazú o maracuya o guayaba), sin azúcar añadida. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección de la fruta, lavado, despulpado, estandarizado, tratamiento térmico y envasado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Selección - lavado - despulpado - estandarización - tratamiento térmico - envasado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Agua tratada, Pulpa de fruta (naranja o mandarina o piña o durazno o manzana o copoazú o maracuya o guayaba) sin azúcar, sin saborizantes ni colorantes artificiales. No debe contener: Aspartamo (SIN 951), Acesulfame K (SIN 950) (Ingredientes que serán verificados en la Inspección)				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la fruta.			
	Aspecto	Característico.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	Sólidos solubles aportados por la fruta (°Brix)	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 1,00			Mínimo 3,60 (Para Mandarina)
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 20,00			Mínimo 2,07 (Para Durazno)
					Mínimo 3,60 (Para Naranja)
					Mínimo 1,80 (Para Manzana)
					Mínimo 1,44 (Para Guayaba)
					Mínimo 1,80 (Para Maracuya)
					Mínimo 3 (Para Piña)
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/ml)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Coliformes totales (UFC/ml)		$< 1 \times 10^1$		
	Clostridium Sulfito Reductores (UFC/ml)		$< 1.0 \times 10^0$		
	Mohos (UFC/ml)		$< 1 \times 10^1$		
	Levaduras (UFC/ml)		$< 1 \times 10^1$		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de elaboración, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de polietileno de alta densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Film de polietileno termocontraíble de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>				
	<b>ETIQUETADO*</b>				
	1. Pack de 4 Unidades				
	1. Identificación del nombre del producto.				
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
7. Simbología para manipulación y transporte.					
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>* Cuando corresponda</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG.				
<b>ETIQUETADO</b>	Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 40 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PACK DE BARRAS NUTRITIVAS (BARRAS DE ALMENDRAS Y ARÁNDANOS CON MIEL)				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto barras de almendras y arándanos con miel, es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de acondicionamiento de almendra y arándanos deshidratados, mezclado con miel, prensado, secado, enfriado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - mezclado - prensado - secado - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Almendras, arándanos deshidratados y miel de abeja, no debe contener otros ingredientes, sin colorantes ni saborizante artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRAS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto es de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 14,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 12
	Grasas (g/100g)	Mínimo 30,00		Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
	Escherichia coli (NMP/g)		Máximo 3		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminada metalizada de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Pack de 2 unidades en bolsa de polietileno, en caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 150 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PACK DE BARRAS NUTRITIVAS (BARRA DE ALMENDRA CON SÉSAMO)				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto elaborado con almendra con sésamo, es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de acondicionamiento de la almendra y sésamo, mezclado, prensado, secado, enfriado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - mezclado - prensado - secado - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Almendra, sésamo, sin colorantes ni saborizante artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRAS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto es de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 13,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 8
	Grasas (g/100g)	Mínimo 34,00		Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 140,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
Escherichia coli (NMP/g)		Máximo 3			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminada metalizada de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 150 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PACK DE BARRAS NUTRITIVAS (BARRA DE AMARANTO, QUINUA, ALMENDRA Y ARÁNDANOS CON MIEL)				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto barra de amaranto, quinoa, almendra y arándanos con miel, es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de acondicionamiento de granos, quinoa y amaranto insuflado, almendras y arándanos, mezclado con miel, prensado, secado, enfriado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Acondicionamiento - mezclado - prensado - secado - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Amaranto insuflado, quinoa insuflada, almendra, arándanos y miel de abeja, sin colorantes ni saborizante artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRA				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto es de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 12
	Grasas (g/100g)	Mínimo 8,00		Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,80			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
	Escherichia coli (NMP/g)		Máximo 3		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminada metalizada de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 150 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANECILLOS DE QUINUA Y AMARANTO FORTIFICADOS				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Los panecillos de quinoa y amaranto fortificado son panes especiales pequeños que deben ser elaborados con harina de quinoa, harina de amaranto, harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, manteca y fortificado con hierro y ácido fólico. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de mezclado, amasado, formado, horneado, enfriado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - Amasado - Formado - Horneado - Enfriado y Envasado.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinoa, harina de amaranto, harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, mantequilla, huevo, azúcar morena, leche y fortificante hierro (Sulfato ferroso) y ácido fólico (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN, HUEVO Y LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico al tipo de cereales			
	Textura	Firme, blanda.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,80		Humedad (g/100g)	Máximo 35
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,34		Acidez (expresado como ácido láctico en base seca) (g/100g)	Máximo 1
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,12	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
				Bromato de potasio	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 1x10 <sup>1</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		1x10 <sup>1</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		< 1.0x10 <sup>1</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polipropileno, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 bolsas por caja (Bolsas de 4 unidades)		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANQUEQUE CON HARINA DE FRUTAS FORTIFICADO PARA PREPARAR				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una mezcla en polvo a base de harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de plátano, huevo en polvo, fortificado hierro y ácido fólico. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de plátano, huevo en polvo y fortificante hierro (Sulfato ferroso) y ácido fólico, sin edulcorantes, sin colorantes, sin gelificante (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN Y HUEVO				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 6,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 15
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,60		Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,12		Bromato de potasio	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2 \times 10^5$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Escherichia coli (UFC/g)		$< 1,0 \times 10^1$		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo $5 \times 10^2$		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de cartón corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PITO DE CAÑAHUA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El pito de cañahua se elabora en base al grano de cañahua marrón. Se deberá obtener mediante los procesos de selección, limpieza (escarificado), lavado, secado, tostado del grano y molienda de los granos de cañahua para su posterior envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Selección - limpieza(escarificado) - lavado - secado - tostado - molienda - envasado				
INGREDIENTE	Cañahua tostada y molida (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 14,00		Humedad (g/100g)	Máximo 11,50
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 13,00		Cenizas (g/100g)b.s.	Máximo 3,00
				Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 20,0
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes fecales (NMP/g)		< 3		
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (NMP/g)		< 3		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD o Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecido en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PUDÍN DE QUINUA FORTIFICADO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una mezcla en polvo a base de harina de quinoa precocida, fortificado con hierro. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinoa precocida, cacao en polvo, pectina, fortificado con hierro (Sulfato ferroso), sin colorantes, ni edulcorantes, ni carregenina (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto para su consumo, debe ser preparado y cocinado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,00		Humedad (g/100g)	Máximo 11,5
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 8,00	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Cenizas (g/100g)b.s.	Máximo 3
				Aflatoxinas totales B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 20
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3		
	Coliformes fecales (NMP/g)		< 3		
	E. Coli (NMP/g)		< 3		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
Salmonella spp (en 25g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de cartón corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	PULPA CONGELADA DE ACHACHAIRÚ Y FRUTILLA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La pulpa congelada de achachairú y frutilla se obtiene a partir de frutas sanas, maduras y frescas de achachairú y frutilla, sin azúcar. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, acondicionamiento, despulpado/triturado, estabilizado y tratamiento térmico, envasado y congelado. Almacenar a temperatura de -18°C.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Recepción - acondicionamiento - despulpado/triturado - estabilizado y tratamiento térmico - envasado - congelado a temperatura de -18°C.				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Pulpa de achachairú y Pulpa de frutilla, sin azúcar. No debe contener colorantes ni saborizantes artificiales, sin edulcorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Firme.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 10,00		Sólidos solubles (°Brix)	Mínimo 6,5
			<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	No Aplica	No Aplica
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>4</sup>			
	Escherichia coli (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>1</sup>			
	Salmonella (en 25g)	Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado a -18°C, hasta su consumo.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de baja densidad PEBD de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa de polietileno que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO*		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Paquete con 10 unidades c/u		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
* Cuando corresponda					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18°C. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





# FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	PULPA CONGELADA DE COPOAZÚ Y MANGO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La pulpa congelada de copoazú y mango se obtiene a partir de frutas sanas, maduras y frescas de copoazú y mango, sin azúcar. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, acondicionamiento, despulpado/triturado, estabilizado y tratamiento térmico, envasado y congelado. Almacenar a temperatura de -18°C.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Recepción - acondicionamiento - despulpado/triturado - estabilizado y tratamiento térmico - envasado - congelado a temperatura de -18°C.				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Pulpa de copoazú y pulpa de mango, sin azúcar. No debe contener colorantes ni saborizantes artificiales, sin edulcorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto para su consumo, debe ser preparado de acuerdo al modo de preparación establecido en su etiqueta.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Firme.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 10,00		Sólidos solubles (°Brix)	Mínimo 8
			<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	No Aplica	No Aplica
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado a -18°C, hasta su consumo.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de baja densidad PEBD de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa de polietileno que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO*</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Paquete con 10 unidades c/u		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
* Cuando corresponda					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18°C. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
<b>Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.</b>					





**FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO**

(Requisitos mínimos del producto)

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	QUESO FRESCO BAJO EN SODIO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El queso fresco bajo en sodio es un derivado lácteo. Producto que se deberá obtener a partir de los procesos de recepción, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado, salado y envasado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Recepción - pasteurizado - cuajado -desuerado - preprensado - moldeado - prensado - salado - envasado				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, sal y cuajo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Blanquecino a amarillo pálido.			
	Textura	Firme, compacta, lisa, no granulosa.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 18,00		Humedad (g/100g)	Máximo 62
	Grasas (g/100g)	Mínimo 20,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	pH	6,1 a 6,4
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 670,00		No Aplica	No Aplica
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Coliformes fecales (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>1</sup>			
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>3</sup>			
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>1</sup>			
	Salmonella en 25 g.	Ausencia			
	Listeria monocitógenas en 25 g.	Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 35 días a partir de la fecha de elaboración, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de polietileno de baja densidad PEBD de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno y transportado en canastillos de plástico, que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO*</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 40 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
	* Cuando corresponda				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas, con refrigeración. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 20 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUINUA ORGÁNICA EN GRANO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La quinoa orgánica en grano beneficiada, es de forma redonda uniforme de tamaño grande. Este producto se debe obtener mediante los procesos de limpieza, escarificado (desaponificación en seco), lavado (desaponificación por lavado; enjuagado y centrifugado), secado, clasificado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Limpieza - escarificado (desaponificación en seco) - lavado (desaponificación por lavado; enjuagado y centrifugación) - secado - clasificado - envasado				
INGREDIENTE	Grano de quinoa orgánica, deberá contar con la certificación de producto orgánico de tercera parte o del SPG, de la producción primaria, así mismo para el beneficiado o productos procesados deberá presentar copia del certificado de tercera parte o certificado de operador ecológico emitido por el SENASAG (Ingredientes que serán verificados en la inspección) <b>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGICOS ALIMENTARIOS</b>				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto se debe cocinar para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco cremoso.			
	Textura	Grano firme.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,00		Humedad (g/100g)	Máximo 13,50
				Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3,50
				Saponinas (mg/100g)	Máximo 120
				No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2 \times 10^5$		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo $1,5 \times 10^4$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Escherichia coli (UFC/g)		< $1,0 \times 10^1$		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
Staphylococcus aureus (UFC/g)		< $1 \times 10^2$			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25/50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurados		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	ROSQUITAS DE CAÑAHUA FORTIFICADAS				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado con harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, fortificada con ácido fólico y hierro, en forma de rosquitas, se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. Diámetro aproximado de cada rosquita debe ser 5 cm.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - amasado - moldeado - horneado - enfriado - envasado.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de cañahua, huevo, leche, fortificante de hierro (sulfato ferroso) y ácido fólico (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN, HUEVO Y LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme y suave.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00		Humedad (g/100g)	Máximo 10
	Hierro(mg/100g)	Mínimo 4,60		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 2,20
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,12	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>1</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>1</sup>		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)							
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	SÉSAMO						
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El sésamo es un producto tostado. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de acondicionamiento, tostado, enfriado y clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas.						
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".						
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Acondicionamiento - tostado - enfriado y clasificado						
<b>INGREDIENTE</b>	Sésamo en grano tostado (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS						
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto debe ser preparado antes de su consumo.					
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.					
	Olor	Característico, libre de olores extraños.					
	Color	Color característico del producto, café, homogéneo.					
	Textura	Grano firme.					
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 23,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Humedad (g/100g)	Máximo 7		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 500,00		No Aplica	No Aplica		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,70					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>				
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$				
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$				
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$				
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.						
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.						
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.						
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manejo, almacenamiento, transporte y distribución.						
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manejo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.						
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>				
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 Unidades				
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.						
	3. N° de Lote.						
	4. Peso bruto.						
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurados				
	6. Identificación del Proveedor.						
	7. Simbología para manipulación y transporte.						
	8. Capacidad de apilamiento.						
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)						
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente."						
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).						
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).						
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecido en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.						
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.							





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	STEVIA LÍQUIDA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La stevia líquida es un endulzante o endulcorante natural elaborado únicamente con glicósidos de esteviol de las hojas de stevia. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de selección y limpieza, maceración, floculación, filtración, intercambio iónico, ultrafiltración, evaporación y envasado.				
<b>REQUISITOS DE PRODUCCIÓN</b>	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN</b>	Selección y limpieza - maceración - floculación - filtración - intercambio iónico - ultrafiltración - evaporación - envasado.				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Agua, glicósidos de esteviol, no debe contener edulcorantes artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto para consumo como endulzante o endulcorante natural para alimentos.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Dulce intenso característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Aspecto	Líquido, libre de impurezas.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	-		No Aplica	No Aplica
	Proteínas (g/100g)	-			
	Grasas (g/100g)	-			
	Carbohidratos (g/100g)	-	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Calcio (mg/100g)	-		No Aplica	No Aplica
	Hierro (mg/100g)	-			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^2$			
	E. coli (UFC/g)	$< 1.0 \times 10^1$			
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^1$			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^1$			
	Salmonella (en 25 g)	Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACION DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, con dosificador de gotas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia (calidad del envase recomendado HB3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 120 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	TUNTA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La tunta, es un producto que se obtiene por la congelación y deshidratación de la papa. Producto que se deberá obtener por los procesos de selección, desinfección (etapa que disminuye la carga microbiana), envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Selección - desinfección (etapa que disminuye la carga microbiana) - envasado.				
INGREDIENTE	Papa deshidratada (Ingrediente que será verificado en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto debe ser preparado antes de su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco grisáceo mate.			
	Textura	Dura.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,80	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Humedad (g/100g)	Máximo 14
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00		No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 Unidades.		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurados.		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	VERDURAS EN CONSERVA BAJA EN SODIO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La conserva de verduras bajas en sodio es un producto elaborado a base de palmito. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de selección, escaldado, pelado, cortado, lavado, envasado y adición de líquido de cobertura en envases esterilizados, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empaçado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Selección - escaldado - pelado - cortado - lavado - envasado y adición de líquido de cobertura - tratamiento térmico (exhausting) - sellado - esterilizado - enfriado - empaçado.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Palmito, agua, cloruro de sodio, ácido cítrico (SIN 330 regulador de acidez), cloruro de sodio (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGICOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco, crema pálido hasta amarillo tenue.			
	Textura	Suave, crocante (firme)			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,19		pH	Máximo 4,5
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 44,50	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	No Aplica	No Aplica
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 1,30			
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mesófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		0		
	Termófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		0		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 36 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 24 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	WAFFLE DE AMARANTO FORTIFICADO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Waffle de amaranto fortificado hierro y ácido fólico es un producto que deberá ser elaborado mediante los procesos de mezclado y cocción (en dos planchas cuadrículas con relieves en forma de rejilla que le dan el aspecto de un panal), enfriado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Mezclado - cocción (en dos planchas cuadrículas con relieves en forma de rejilla que le dan el aspecto de un panal) - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, harina de amaranto, leche, huevo, fortificante hierro (Sulfato ferroso) y ácido fólico, sin colorantes, ni edulcorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO, LECHE, TRIGO (GLUTEN)				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme, suave.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00		Humedad (g/100g)	Máximo 35
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,30	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Bromato de potasio	Ausencia
	Ácido fólico (mg/100g)	Mínimo 0,16			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Escherichia coli (UFC/g)		< $1,0 \times 10^1$		
	Salmonella Spp (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsas bilaminada metalizada, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 40 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecido en la presente ficha técnica (físicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGUR FRUTADO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El yogur frutado es un derivado lácteo elaborado con leche entera natural, frutas en trozos (durazno o frutilla o piña). Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, homogenización, pasteurización, fermentación y adición de fruta en trozos, batido, enfriado y envasado.				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN	Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
PROCESOS MÍNIMOS QUE DEBE CONTAR EN SU EMPRESA PARA LA ELABORACIÓN	Recepción - homogenización - pasteurización - fermentación - mezclado - enfriado - envasado				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera natural, fruta en trozos de durazno o frutilla o piña, cultivos lácticos, azúcar, saborizantes autorizados, sin colorantes. (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la fruta			
	Aspecto	Semiviscoso, con trozos de fruta.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,50	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Acidez (g/100g)	0,6 a 1,5
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 85,00		Colorantes artificiales	Ausencia
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	E. coli (UFC/g)		<1.0x10 <sup>1</sup>		
	Coliformes totales (UFC/ml)		Máximo 1X10 <sup>1</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 2X10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 2X10 <sup>2</sup>		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil del Yogurt frutado deberá ser de 40 días a partir de la fecha elaboración, se debe conservar en lugar refrigerado.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa termocontraible de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipuleo en el almacenamiento y distribución sin exponer a las personas que los manipulen.				
	ETIQUETADO*		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 6 Unidades por pack		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
* Cuando corresponda	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas, con refrigeración. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicos, nutricionales, microbiológicos, organolépticos y toxicológicos), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Evaluación, Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada entrega de producto, dando fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

