

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

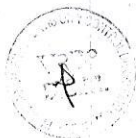
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA INSTANTANEA															
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Las hojuelas de avena instantánea es un alimento rico en proteínas y fibra. Producto obtenido de los granos limpios y sanos de avena, previamente cortado y sometido a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas, descascarillado, acondicionamiento y laminado, obteniendo la avena instantánea, exentos de material terrosa, no podrá estar húmeda, fermentada ni rancia. Debe estar exenta de parásitos, larvas, hongos, impurezas y microorganismos. En la elaboración de este producto no se utilizan aditivos ni conservantes químicos.</p> <p>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".</p>															
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.														
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.														
	Color	Crema.														
	Apariencia	Hojuelas pequeñas de forma ovalada.														
<table border="1"> <tr> <th align="center" colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal.)</td><td align="center">376,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td><td align="center">13,89</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td><td align="center">4,68</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g.)</td><td align="center">69,67</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td><td align="center">4,30</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td><td align="center">52,70</td> </tr> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 319/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valor referencial)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal.)	376,00	Proteínas (g.)	13,89	Grasas (g.)	4,68	Carbohidratos (g.)	69,67	Hierro (mg)	4,30	Calcio (mg)	52,70
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																
Energía (Kcal.)	376,00															
Proteínas (g.)	13,89															
Grasas (g.)	4,68															
Carbohidratos (g.)	69,67															
Hierro (mg)	4,30															
Calcio (mg)	52,70															
<table border="1"> <tr> <th align="center">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.</td> </tr> </table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.												
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.																
<table border="1"> <tr> <th align="center">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.</td> </tr> </table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.												
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.																
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.															
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.															
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.															
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 cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada, 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	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, 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 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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)															
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).															
<p>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</p>																



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																				
(Requisitos mínimos del producto)																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA																			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Las hojuelas de avena instantánea es un alimento rico en proteínas y fibra. Producto obtenido de los granos limpios y sanos de avena, previamente cortado y sometido a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas, descascarillado, acondicionamiento y laminado, obteniendo la avena tradicional, exentos de material terrosa, no podrá estar húmeda, fermentada ni rancia. Debe estar exenta de parásitos, larvas, hogos, impurezas y microorganismos. En la elaboración de este producto no se utilizan aditivos ni conservantes químicos.</p> <p>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".</p>																			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																		
	Color	Crema.																		
	Apariencia	Hojuelas pequeñas de forma ovalada.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal.)</td> <td>376,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td>13,89</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td>4,68</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g.)</td> <td>69,67</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,30</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>52,70</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 319/2020, Análisis Químico de los Alimentos.</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal.)	376,00	Proteínas (g.)	13,89	Grasas (g.)	4,68	Carbohidratos (g.)	69,67	Hierro (mg)	4,30	Calcio (mg)	52,70	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																				
Energía (Kcal.)	376,00																			
Proteínas (g.)	13,89																			
Grasas (g.)	4,68																			
Carbohidratos (g.)	69,67																			
Hierro (mg)	4,30																			
Calcio (mg)	52,70																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.																			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																			
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 cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada, 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	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, 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 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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																				



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	API MORADO																			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El api de maíz morado es un producto rico en proteínas y carbohidratos. Producto que se obtiene a partir de la limpieza y desgerminado del maíz morado, para luego pasar por el proceso de triturado y/o molienda, y así finalmente obtener una mezcla homogénea de polvo fino de color morado para su posterior envasado.</p> <p>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".</p>																			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																		
	Color	Morado.																		
	Textura	Polvo fino, libre de grumos.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>364,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,06</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,18</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>82,93</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>11,20</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,60</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 319/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	364,00	Proteínas (g)	3,06	Grasas (g)	2,18	Carbohidratos (g)	82,93	Calcio (mg)	11,20	Hierro (mg)	2,60	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																				
Energía (Kcal)	364,00																			
Proteínas (g)	3,06																			
Grasas (g)	2,18																			
Carbohidratos (g)	82,93																			
Calcio (mg)	11,20																			
Hierro (mg)	2,60																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																			
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	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia 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 manipule.																			
ETIQUETADO	<p>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.</p> <p>Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.</p>																			
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																				



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																				
(Requisitos mínimos del producto)																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	API AMARILLO																			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El api de maíz amarillo es un producto rico en proteínas y carbohidratos. Producto que se obtiene a partir de la limpieza y desgerminado del maíz amarillo, para luego pasar por el proceso de triturado y/o molienda, y así finalmente obtener una mezcla homogénea de polvo fino de color amarillo para su posterior envasado.</p> <p>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".</p>																			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																		
	Color	Amarillo.																		
	Textura	Polvo fino, libre de grumos.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>368,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>4,28</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,61</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>81,97</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>12,10</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,93</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 319/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	368,00	Proteínas (g)	4,28	Grasas (g)	2,61	Carbohidratos (g)	81,97	Calcio (mg)	12,10	Hierro (mg)	2,93	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																				
Energía (Kcal)	368,00																			
Proteínas (g)	4,28																			
Grasas (g)	2,61																			
Carbohidratos (g)	81,97																			
Calcio (mg)	12,10																			
Hierro (mg)	2,93																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 312054:2008 Mazamorra de maíz - Api - Requisitos																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																			
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	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia 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 manipule.																			
ETIQUETADO	<p>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.</p> <p>Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.</p>																			
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 Nº. 019/2003 SENASAG).																			
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																				



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	BARRA DE CEREALES (QUINUA Y/O AMARANTO Y/O CAÑAHUA)																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Producto a base de cereales (tostados y/o insuflado de quinoa y/o amaranto y/o cañahua), harina de trigo fortificada, almendra picada, mani picado, coco rallado, azúcar, miel de abeja. La barra de cereal se obtiene por un proceso de mezclado, moldeado, prensado, cortado y secado, para su posterior envasado.</p> <p>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".</p>																					
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, crocante.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>366,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>5,71</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>4,72</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>74,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>43,92</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>3,56</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>4,88</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	366,00	Proteínas (g)	5,71	Grasas (g)	4,72	Carbohidratos (g)	74,00	Calcio (mg)	43,92	Hierro (mg)	3,56	Vitamina A (µg)	4,88	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	366,00																					
Proteínas (g)	5,71																					
Grasas (g)	4,72																					
Carbohidratos (g)	74,00																					
Calcio (mg)	43,92																					
Hierro (mg)	3,56																					
Vitamina A (µg)	4,88																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	8 meses a partir de la fecha de envasado.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																					
IDENTIFICACIÓN DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
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 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.																					
ETIQUETADO	<p>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.</p> <p>Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.</p>																					
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 6 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria,																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						



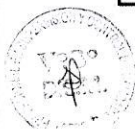
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																				
(Requisitos mínimos del producto)																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA																			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El complemento nutricional para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, es una fuente de proteína, carbohidratos, vitaminas y minerales elaborado a base de cereales (arroz, maíz, quinua, amaranto y soya), albumina, suero de leche, grasa vegetal, maltodextrina, glucosa, fructosa, vitaminas A, D, E, tiamina, riboflavina, niacinamida, piridoxina, vitamina C, ácido fólico, biotina, cianocobalamina, hierro, zinc, calcio, fósforo, yodo, cloruro de sodio, saborizantes y emulsificantes permitidos, los mismos que posterior a un homogenizado y pesado se procede a su envasado.</p> <p>Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM y BPA) de AGEMED.</p>																			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																		
	Color	Crema.																		
	Textura	Polvo fino homogéneo (disolución instantánea).																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal.)</td> <td>433,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td>8,20</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td>1,50</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g.)</td> <td>68,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,80</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>110,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 319/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal.)	433,00	Proteínas (g.)	8,20	Grasas (g.)	1,50	Carbohidratos (g.)	68,00	Hierro (mg)	6,80	Calcio (mg)	110,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																				
Energía (Kcal.)	433,00																			
Proteínas (g.)	8,20																			
Grasas (g.)	1,50																			
Carbohidratos (g.)	68,00																			
Hierro (mg)	6,80																			
Calcio (mg)	110,00																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																				
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																				
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	18 meses a partir de la fecha de fabricación.																			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED).																			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																			
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 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.																			
ETIQUETADO	El etiquetado del producto, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado AGEMED. Así mismo, 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 realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (Norma de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Medicamentos).																			
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).																			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																				



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																			
(Requisitos mínimos del producto)																			
NOMBRE DEL	PITO DE CEBADA																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de cebada de primera calidad,. Se obtiene mediante los procesos de acondicionado, tostado del grano, molienda y posterior envasado. 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".																		
PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico, exento de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico, exento de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Café claro</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Polvo fino</td> </tr> </table>	Sabor	Característico, exento de sabores extraños	Olor	Característico, exento de olores extraños	Color	Café claro	Textura	Polvo fino										
Sabor	Característico, exento de sabores extraños																		
Olor	Característico, exento de olores extraños																		
Color	Café claro																		
Textura	Polvo fino																		
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICION POR 100 g DE PORCION COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal.)</td> <td>357</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td>11,8</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td>1,12</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (gr.)</td> <td>74,99</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>5,8</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>54</td> </tr> </table> <p>Valores Referenciales</p>	COMPOSICION POR 100 g DE PORCION COMESTIBLE		Energía (Kcal.)	357	Proteínas (g.)	11,8	Grasas (g.)	1,12	Carbohidratos (gr.)	74,99	Hierro (mg)	5,8	Calcio (mg)	54	<table border="1"> <tr> <th>PARAMETROS FISICOQUIMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> <tr> <th>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </table>	PARAMETROS FISICOQUIMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICION POR 100 g DE PORCION COMESTIBLE																			
Energía (Kcal.)	357																		
Proteínas (g.)	11,8																		
Grasas (g.)	1,12																		
Carbohidratos (gr.)	74,99																		
Hierro (mg)	5,8																		
Calcio (mg)	54																		
PARAMETROS FISICOQUIMICOS																			
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS																			
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																		
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																		
IDENTIFICACIÓN DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																		
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	Caja de cartón corrugado 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 y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.																		
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.																		
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físico-químicas, microbiológicas, organolépticas).																		
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																			



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																
(Requisitos mínimos del producto)																
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHÍA (HARINA)															
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Las semillas de Chía son una fuente de proteínas, fibra y ácidos grasos Omega 3 de origen vegetal. Producto que se obtiene mediante el proceso de limpieza, seleccionado, acondicionado y molienda para su posterior envasado, exento de impurezas.</p> <p>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".</p>															
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.														
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.														
	Color	Característico del producto.														
	Textura	Polvo fino homogéneo.														
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>486,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>17,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>31,00</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>42,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>631,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>7,70</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	486,00	Proteínas (g)	17,00	Grasas (g)	31,00	Carbohidratos (g)	42,00	Calcio (mg)	631,00	Hierro (mg)	7,70
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																
Energía (Kcal)	486,00															
Proteínas (g)	17,00															
Grasas (g)	31,00															
Carbohidratos (g)	42,00															
Calcio (mg)	631,00															
Hierro (mg)	7,70															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.												
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.												
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	8 meses a partir de la fecha de envasado.															
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.															
IDENTIFICACIÓN DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.															
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado 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 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.															
ETIQUETADO	<p>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.</p> <p>Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.</p>															
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)															
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).															
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																				
(Requisitos mínimos del producto)																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHÍA (GRANO)																			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Las semillas de Chía son una fuente de proteínas, fibra y ácidos grasos Omega 3 de origen vegetal. Producto que se obtiene mediante un proceso de limpieza, seleccionado y acondicionado para su posterior envasado, exento de impurezas.</p> <p>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".</p>																			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																		
	Color	Gris, Marrón, Negro y Blanco.																		
	Textura	Semillas pequeñas de forma ovalada.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>486,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>17,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>31,00</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>42,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>631,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>7,70</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	486,00	Proteínas (g)	17,00	Grasas (g)	31,00	Carbohidratos (g)	42,00	Calcio (mg)	631,00	Hierro (mg)	7,70	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																				
Energía (Kcal)	486,00																			
Proteínas (g)	17,00																			
Grasas (g)	31,00																			
Carbohidratos (g)	42,00																			
Calcio (mg)	631,00																			
Hierro (mg)	7,70																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																			
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 (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 manipule.																			
ETIQUETADO	<p>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.</p> <p>Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.</p>																			
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																				



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	EXTRUIDO DE CEREALES DE GRANOS NUTRITIVOS (QUINUA Y/O AMARANTO) Y/O CAÑAHUA)																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El extruido de cereales de granos nutritivos, es un producto elaborado a base de harina de (quinua y/o amaranto y/o cañahua), suero de leche, azúcar y fortificantes (sulfato ferroso, fosfato tricalcico y sulfato de zinc. Es un producto rico en carbohidratos. Producto que se obtiene mediante un proceso de mezclado, extruido y secado para su posterior envasado. 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".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico al tipo de cereales.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme, crujiente.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico al tipo de cereales.	Textura	Firme, crujiente.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Característico al tipo de cereales.																				
Textura	Firme, crujiente.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>387,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>7,84</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,97</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>84,52</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>55,05</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>7,47</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>2,79</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	387,00	Proteínas (g)	7,84	Grasas (g)	0,97	Carbohidratos (g)	84,52	Calcio (mg)	55,05	Hierro (mg)	7,47	Vitamina A (µg)	2,79	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	387,00																				
Proteínas (g)	7,84																				
Grasas (g)	0,97																				
Carbohidratos (g)	84,52																				
Calcio (mg)	55,05																				
Hierro (mg)	7,47																				
Vitamina A (µg)	2,79																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
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 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.																				
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.																				
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 Nº. 019/2003 SENASAG).																				
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS SURTIDAS DE ALMENDRA Y/O ASAÍ Y/O COPOAZÚ																
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Producto horneado de fácil digestión, que se obtiene mediante el proceso de mezclado, amasado, laminado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. El producto deberá contener harina de trigo fortificada de acuerdo a reglamentación vigente, almendra fraccionada (o harina de almendra) y/o asaí y/o copoazú.</p> <p>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".</p>																
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.															
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.															
	Color	Característico del producto.															
	Textura	Firme, crujiente.															
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE <table border="1"> <tr><td>Energía (Kcal)</td><td>426,00</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>11,64</td></tr> <tr><td>Grasas (g)</td><td>14,60</td></tr> <tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>68,94</td></tr> <tr><td>Calcio (mg)</td><td>147,00</td></tr> <tr><td>Hierro (mg)</td><td>12,24</td></tr> <tr><td>Vitamina A (µg)</td><td>1,00</td></tr> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		Energía (Kcal)	426,00	Proteínas (g)	11,64	Grasas (g)	14,60	Carbohidratos (g)	68,94	Calcio (mg)	147,00	Hierro (mg)	12,24	Vitamina A (µg)	1,00	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS <p>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas Requisitos.</p>	
Energía (Kcal)	426,00																
Proteínas (g)	11,64																
Grasas (g)	14,60																
Carbohidratos (g)	68,94																
Calcio (mg)	147,00																
Hierro (mg)	12,24																
Vitamina A (µg)	1,00																
		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS <p>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas Requisitos.</p>															
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.																
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																
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 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	<p>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.</p> <p>Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.</p>																
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																
<p>Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.</p>																	



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS SURTIDAS CON GRANOS NUTRITIVOS (QUINUA Y/O AMARANTO Y/O CAÑAHUA Y/O TARWI)																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Galletas surtidas a base de harina de trigo fortificada, harina de quinoa y/o amaranto y/o cañahua y/o tarwi, con uno o mas de los siguientes ingredientes: leudantes, leche, féculas, azúcar, sal, huevos, agua potable, jarabes y mieles, grasas comestibles, aditivos autorizados de acuerdo a reglamentación vigente. Producto horneado de fácil digestión, que se obtiene mediante el proceso de mezclado, amasado, laminado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. 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".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del producto.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme, crujiente.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico del producto.	Textura	Firme, crujiente.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Característico del producto.																				
Textura	Firme, crujiente.																				
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>426,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,64</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>14,60</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>68,94</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>147,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>12,24</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>1,00</td> </tr> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	426,00	Proteínas (g)	11,64	Grasas (g)	14,60	Carbohidratos (g)	68,94	Calcio (mg)	147,00	Hierro (mg)	12,24	Vitamina A (µg)	1,00	<table border="1"> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.</td> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	426,00																				
Proteínas (g)	11,64																				
Grasas (g)	14,60																				
Carbohidratos (g)	68,94																				
Calcio (mg)	147,00																				
Hierro (mg)	12,24																				
Vitamina A (µg)	1,00																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
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 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	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.																				
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					



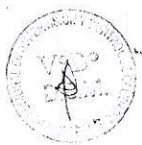
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																			
(Requisitos mínimos del producto)																			
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENTEJA																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Granos enteros, de color marron verdusco, de forma aplanada, que pasan por un proceso de limpieza y selección, exentos de impurezas e higiénicamente envasados.																		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característica, exento de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característica, exento de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Marrón, verde.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura</td> </tr> </table>	Sabor	Característica, exento de sabores extraños.	Olor	Característica, exento de olores extraños.	Color	Marrón, verde.	Textura	Dura										
Sabor	Característica, exento de sabores extraños.																		
Olor	Característica, exento de olores extraños.																		
Color	Marrón, verde.																		
Textura	Dura																		
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>348,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>23,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,89</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>63,26</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>67,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>37,60</td> </tr> </table> <p>(Valores referenciales).</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	348,00	Proteínas (g)	23,00	Grasas (g)	0,89	Carbohidratos (g)	63,26	Calcio (mg)	67,00	Hierro (mg)	37,60	<table border="1"> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																			
Energía (Kcal)	348,00																		
Proteínas (g)	23,00																		
Grasas (g)	0,89																		
Carbohidratos (g)	63,26																		
Calcio (mg)	67,00																		
Hierro (mg)	37,60																		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																			
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																		
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																		
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																		
ENVASE PRIMARIO	Bolsas de polietileno, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																		
ENVASE SECUNDARIO	Saco con estructura adecuada (tocuyo, polipropileno tejido) 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, sin exponer a las personas que los manipule.																		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "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.																		
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																		
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																			



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAÍZ BLANCO ENTERO PELADO															
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Granos de maíz enteros, de color blanco y con forma achatada. Este producto debe cumplir un proceso de selección y eliminación de impurezas, debe ser pelado y separado de su cascarilla en el proceso, para luego del acondicionamiento realizar el envasado. 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".															
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.														
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.														
	Color	Blanco.														
	Textura	Dura.														
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal.)</td> <td>362,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td>8,59</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td>4,26</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g.)</td> <td>75,10</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,20</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>9,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 319/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal.)	362,00	Proteínas (g.)	8,59	Grasas (g.)	4,26	Carbohidratos (g.)	75,10	Hierro (mg)	4,20	Calcio (mg)	9,00
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																
Energía (Kcal.)	362,00															
Proteínas (g.)	8,59															
Grasas (g.)	4,26															
Carbohidratos (g.)	75,10															
Hierro (mg)	4,20															
Calcio (mg)	9,00															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)												
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)												
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)																
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de elaboración.															
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.															
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.															
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado 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	Saco con estructura inocua y adecuada (tocuyo, polipropileno tejido) 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, sin exponer a las personas que los manipule.															
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". 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 físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).															
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)															
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).															
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																			
(Requisitos mínimos del producto)																			
NOMBRE DEL PRODUCTO	SEMOLA DE MAIZ																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La semola es la harina gruesa (poco molida) que procede del maíz duro refinado. Es un alimento rico en proteína y carbohidratos. La semola se obtiene moliendo el endosperma (los nutrientes que rodean las semillas de maíz) del maíz duro resultando una harina molida. 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".																		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico del producto, libre sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Amarillo natural del grano.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Harina gruesa (poco molida)</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Amarillo natural del grano.	Apariencia	Harina gruesa (poco molida)										
Sabor	Característico del producto, libre sabores extraños.																		
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																		
Color	Amarillo natural del grano.																		
Apariencia	Harina gruesa (poco molida)																		
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>365 kcal</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>9,42</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>4,74</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>74,30</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>7,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,71</td> </tr> </table> <p>(Valores referenciales).</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	365 kcal	Proteínas (g)	9,42	Grasas (g)	4,74	Carbohidratos (g)	74,30	Calcio (mg)	7,00	Hierro (mg)	2,71	<table border="1"> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																			
Energía (Kcal)	365 kcal																		
Proteínas (g)	9,42																		
Grasas (g)	4,74																		
Carbohidratos (g)	74,30																		
Calcio (mg)	7,00																		
Hierro (mg)	2,71																		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																			
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.																		
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																		
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																		
ENVASE PRIMARIO	Bolsas de polietileno, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																		
ENVASE SECUNDARIO	Saco con estructura adecuada (tocuyo, polipropileno tejido) 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, sin exponer a las personas que los manipule.																		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "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																		
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																		
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																			



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																
(Requisitos mínimos del producto)																
NOMBRE DEL PRODUCTO	SURTIDO DE FRUTOS SECOS															
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto surtido de frutos secos (almendra, maní tostado, pasas de uva, de arándanos, y otros) de fácil digestión, sabor agradable, crocante y suave. Es un alimento muy energético, rico en grasas y proteínas. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, acondicionamiento, secado y/o tostado, selección y envasado. 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".															
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.														
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.														
	Color	Característicos de la variedad del producto.														
	Textura	Característico del fruto.														
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>473,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>13,36</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>23,76</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>54,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>22,17</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>5,09</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>36,37</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		Energía (Kcal)	473,00	Proteínas (g)	13,36	Grasas (g)	23,76	Carbohidratos (g)	54,00	Calcio (mg)	22,17	Hierro (mg)	5,09	Vitamina A (µg)	36,37	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
Energía (Kcal)	473,00															
Proteínas (g)	13,36															
Grasas (g)	23,76															
Carbohidratos (g)	54,00															
Calcio (mg)	22,17															
Hierro (mg)	5,09															
Vitamina A (µg)	36,37															
		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.														
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha de envasado.															
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.															
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.															
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado 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 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.															
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.															
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)															
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).															
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																



(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETA DE CHUÑO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Producto horneado de fácil digestión, que se obtiene mediante el proceso de mezclado, amasado, laminado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. El producto deberá contener harina de trigo fortificada y harina de chuño con uno o mas de los siguientes ingredientes: leudante, leche, manteca, féculas, sal, huevos, agua potable, azúcar, jarabes y mieles, grasas comestibles, aditivos alimentarios autorizados de acuerdo a reglamentación vigente.</p> <p>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".</p>																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del producto.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme, crujiente.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico del producto.	Textura	Firme, crujiente.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Característico del producto.																				
Textura	Firme, crujiente.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>458,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>10,49</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>15,54</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>69,72</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>59,18</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>11,93</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>1,36</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	458,00	Proteínas (g)	10,49	Grasas (g)	15,54	Carbohidratos (g)	69,72	Calcio (mg)	59,18	Hierro (mg)	11,93	Vitamina A (µg)	1,36	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	458,00																				
Proteínas (g)	10,49																				
Grasas (g)	15,54																				
Carbohidratos (g)	69,72																				
Calcio (mg)	59,18																				
Hierro (mg)	11,93																				
Vitamina A (µg)	1,36																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
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 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.																				
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.																				
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físico-químicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																
(Requisitos mínimos del producto)																
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUEQUE DE COCA															
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Queque de coca es un producto de consistencia esponjosa, resultados de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, harina de coca, huevo, leche, aceite fortificado, agua potable, polvo de hornear, jarabes; su contenido de azúcar le da el sabor dulce que es predominante en el queque; que posteriormente es envasado. 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".															
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, dulce, libre de sabores extraños.														
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.														
	Color	Característico del producto.														
	Textura	Esponjosa y blanda.														
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>419,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>5,70</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>23,00</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>48,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	419,00	Proteínas (g)	5,70	Grasas (g)	23,00	Carbohidratos (g)	48,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																
Energía (Kcal)	419,00															
Proteínas (g)	5,70															
Grasas (g)	23,00															
Carbohidratos (g)	48,00															
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha de envasado.															
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.															
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.															
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 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	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.															
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)															
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 3 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).															
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																				
(Requisitos mínimos del producto)																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPA DE FRUTA CONGELADA (ASAÍ, ACEROLA, COPOAZÚ Y OTROS)																			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de frutas sanas, maduras y frescas (asaí, acerola, copoazú y otros), con un alto contenido de antioxidantes y nutrientes. El producto debe cumplir un proceso de acopio, lavado, despulpado, pasteurizado, envasado y congelado. 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".																			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																		
	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños																		
	Color	Característico de la fruta																		
	Textura	Uniforme con partículas propias de la fruta																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>12,39</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,22</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,79</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>1,10</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>7,95</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,70</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	12,39	Proteínas (g)	0,22	Grasas (g)	0,79	Carbohidratos (g)	1,10	Calcio (mg)	7,95	Hierro (mg)	6,70	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																				
Energía (Kcal)	12,39																			
Proteínas (g)	0,22																			
Grasas (g)	0,79																			
Carbohidratos (g)	1,10																			
Calcio (mg)	7,95																			
Hierro (mg)	6,70																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																				
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																				
De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado a temperatura de congelación (-18 °C), sin romper la cadena de frío.																			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																			
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	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, y debe ser transportado en conservadores de frío, a fin de no romper la cadena de frío.																			
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.																			
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																				



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVA PASAS VARIEDAD NEGRA																			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Uva pasas variedad negra. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, limpieza, cortado, proceso de deshidratación, seleccionado y envasado. 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"																			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Agradable, característico de la uva.																		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños																		
	Color	Característico de la uva.																		
	Apariencia	Arrugada, suave.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>299,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,30</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>79,66</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>70,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>3,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	299,00	Proteínas (g)	3,00	Grasas (g)	0,30	Carbohidratos (g)	79,66	Calcio (mg)	70,00	Hierro (mg)	3,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																				
Energía (Kcal)	299,00																			
Proteínas (g)	3,00																			
Grasas (g)	0,30																			
Carbohidratos (g)	79,66																			
Calcio (mg)	70,00																			
Hierro (mg)	3,00																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																				
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																				
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																			
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	Caja de cartón corrugado 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 y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.																			
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 : 2015 "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.																			
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																				



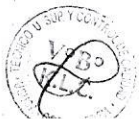
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																						
(Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CON VERDURAS																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso con verduras es un derivado de la leche de vaca a la cual se le adiciona semillas de chía seleccionadas. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado y adición de verduras seleccionadas y tratadas, pre prensado, moldeado, prensado y salado. El madurado se realiza en ambientes de temperatura y humedad controladas, luego se procede al cortado y envasado. 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".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.																				
	Color	Amarillo pálido (con granos de Chia).																				
	Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>300,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>21,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>32,00</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>0,90</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>730,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>5,00</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>30,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	300,00	Proteínas (g)	21,00	Grasas (g)	32,00	Carbohidratos (g)	0,90	Calcio (mg)	730,00	Hierro (mg)	5,00	Vitamina A (µg)	30,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	300,00																					
Proteínas (g)	21,00																					
Grasas (g)	32,00																					
Carbohidratos (g)	0,90																					
Calcio (mg)	730,00																					
Hierro (mg)	5,00																					
Vitamina A (µg)	30,00																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33021:2010 Productos lácteos - Quesos madurados - Requisitos																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	60 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
ENVASE PRIMARIO	Bolsa termocontraible, de primer uso y grado alimenticio, sellado al vacío 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 por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).																					
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.																					
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT PROBIÓTICO SABORIZADO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Probiótico saborizado es un delicioso y nutritivo derivado lácteo que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Tiene probióticos que ayudan al funcionamiento digestivo normal y a regenerar la flora intestinal. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, fermentación para su posterior saborizado, batido, enfriado y envasado. 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".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Lácteo característico del sabor, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del sabor seleccionado</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Viscosa característica del sabor.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico del sabor, libre de sabores extraños.	Olor	Característico, libre de olores extraños.	Color	Característico del sabor seleccionado	Textura	Viscosa característica del sabor.												
Sabor	Lácteo característico del sabor, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico, libre de olores extraños.																				
Color	Característico del sabor seleccionado																				
Textura	Viscosa característica del sabor.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>81,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,60</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,42</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>11,28</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>110,60</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,54</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>26,50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	81,00	Proteínas (g)	3,60	Grasas (g)	2,42	Carbohidratos (g)	11,28	Calcio (mg)	110,60	Hierro (mg)	0,54	Vitamina A (µg)	26,50	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	81,00																				
Proteínas (g)	3,60																				
Grasas (g)	2,42																				
Carbohidratos (g)	11,28																				
Calcio (mg)	110,60																				
Hierro (mg)	0,54																				
Vitamina A (µg)	26,50																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	30 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
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	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios 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	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.																				
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																						
(Requisitos mínimos del producto)																						
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT PROBIÓTICO FRUTADO																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Probiótico frutado es un delicioso y nutritivo derivado lácteo que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Tiene probióticos que ayudan al funcionamiento digestivo normal y a regenerar la flora intestinal. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, fermentación para su posterior adición de pulpa de fruta, batido, enfriado y envasado. 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".																					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor,	Lácteo característico del sabor, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Característico, libre de olores extraños.																				
	Color	Característico del sabor seleccionado																				
	Textura	Viscosa con partículas, característica de la fruta.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>89,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>2,89</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,50</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>13,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>96,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,00</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>7,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	89,00	Proteínas (g)	2,89	Grasas (g)	2,50	Carbohidratos (g)	13,00	Calcio (mg)	96,00	Hierro (mg)	2,00	Vitamina A (µg)	7,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	89,00																					
Proteínas (g)	2,89																					
Grasas (g)	2,50																					
Carbohidratos (g)	13,00																					
Calcio (mg)	96,00																					
Hierro (mg)	2,00																					
Vitamina A (µg)	7,00																					
PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	30 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.																					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																					
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																					
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	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios 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	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.																					
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																					
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																					
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																						



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	LINAZA MOLIDA																			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto molido, elaborado a partir de la semilla de linaza con forma de granillos elipsoides, rica en proteínas y calcio. El producto debe cumplir con un proceso de selección, lavado, seleccionado, molienda y tamizado para su posterior envasado. producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Practicas de Manufactura /BPM) .NB 324:2013 "Industria de los alimentos Buenas Practicas de Manufactura - Requisitos y NB 855 : 2005"Codigo de practicas - Principio generales de higiene de los alimentos"																			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico del producto, libre de sabores extraños.																		
	Olor	café claro brillante																		
	Color	Característico del producto.																		
	Textura	Polvo ligero sin grumos.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>534,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>18,29</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>42,16</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>28,88</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,22</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>199,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	534,00	Proteínas (g)	18,29	Grasas (g)	42,16	Carbohidratos (g)	28,88	Hierro (mg)	6,22	Calcio (mg)	199,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																				
Energía (Kcal)	534,00																			
Proteínas (g)	18,29																			
Grasas (g)	42,16																			
Carbohidratos (g)	28,88																			
Hierro (mg)	6,22																			
Calcio (mg)	199,00																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																				
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																				
De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	8 meses a partir de la fecha de envasado.																			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																			
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 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	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 : 2015 "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.																			
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																				



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																				
(Requisitos mínimos del producto)																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE DE MESA (SIN AZÚCAR)																			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la pepa de cacao. Es una fuente rica en proteínas, carbohidratos y grasas saludables. El producto se obtiene mediante los procesos de clasificación y limpieza, tostado, enfriado, pelado y descascarillado, premolienda, molienda, prensado, refinado y moldeado conformado en una barra, obteniendo el Chocolate de Mesa sin azúcar y envasado. 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".																			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce característico a chocolate.																		
	Olor	Característico a chocolate.																		
	Color	Marrón oscuro característico.																		
	Apariencia	Firme y consistente con brillo y color																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>489,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>4,45</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>20,70</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>71,13</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>97,40</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,11</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 319/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	489,00	Proteínas (g)	4,45	Grasas (g)	20,70	Carbohidratos (g)	71,13	Calcio (mg)	97,40	Hierro (mg)	4,11	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																				
Energía (Kcal)	489,00																			
Proteínas (g)	4,45																			
Grasas (g)	20,70																			
Carbohidratos (g)	71,13																			
Calcio (mg)	97,40																			
Hierro (mg)	4,11																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																				
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																			
ENVASE PRIMARIO	Envoltura bilamina metalizada, de primer uso y grado alimenticio, 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 y que ofrezca la protección adecuada 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 manipule.																			
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.																			
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. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																			
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																			
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																				



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																			
(Requisitos mínimos del producto)																			
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCOA EN POLVO SIN AZÚCAR																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la pepa de cacao. Es una fuente rica en proteínas, carbohidratos y grasas saludables. El producto se obtiene mediante los procesos de clasificación y limpieza, tostado, enfriado, pelado y descascarillado, premolienda, molienda, prensado, molienda de la torta de cacao, hasta la obtención de un polvo fino para su posterior envasado. 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".																		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Dulce característico a chocolate.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico a chocolate.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Marrón oscuro característico.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Polvo fino, libre de grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce característico a chocolate.	Olor	Característico a chocolate.	Color	Marrón oscuro característico.	Apariencia	Polvo fino, libre de grumos.										
Sabor	Dulce característico a chocolate.																		
Olor	Característico a chocolate.																		
Color	Marrón oscuro característico.																		
Apariencia	Polvo fino, libre de grumos.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>406,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,88</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>1,42</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>92,01</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>412,08</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>10,66</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	406,00	Proteínas (g)	3,88	Grasas (g)	1,42	Carbohidratos (g)	92,01	Calcio (mg)	412,08	Hierro (mg)	10,66	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																			
Energía (Kcal)	406,00																		
Proteínas (g)	3,88																		
Grasas (g)	1,42																		
Carbohidratos (g)	92,01																		
Calcio (mg)	412,08																		
Hierro (mg)	10,66																		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos																			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos																			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.																		
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																		
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																		
ENVASE PRIMARIO	Bolsas 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 y que ofrezca la protección adecuada 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 manipule.																		
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.																		
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. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																		
CONDICIONES MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																		
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																			



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO+B2:J33 (Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	JUGO DE FRUTAS DE LA REGION CON QUINUA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de frutas frescas y sanas a la cual se le ha adicionado quinua en grano cocida para su consumo directo, producto sometido a un proceso de selección, limpieza, cortado extracción del jugo, filtrado, homogenizado, pasteurizado y envasado. 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".																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Dulce, característico a la fruta y quinua.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico a la fruta y quinua.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico a la fruta y quinua.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Líquida y con presencia de partículas de quinua.</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce, característico a la fruta y quinua.	Olor	Característico a la fruta y quinua.	Color	Característico a la fruta y quinua.	Apariencia	Líquida y con presencia de partículas de quinua.												
Sabor	Dulce, característico a la fruta y quinua.																				
Olor	Característico a la fruta y quinua.																				
Color	Característico a la fruta y quinua.																				
Apariencia	Líquida y con presencia de partículas de quinua.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>52</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>1,08</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,38</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>11,4</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>12,1</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,14</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	52	Proteínas (g)	1,08	Grasas (g)	0,38	Carbohidratos (g)	11,4	Calcio (mg)	12,1	Hierro (mg)	1,14	Vitamina A (µg)	7	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36007 Jugos (zumos) néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de fruta- Definiciones.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36007 Jugos (zumos) néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de fruta- Definiciones.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36007 Jugos (zumos) néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de fruta- Definiciones.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36007 Jugos (zumos) néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de fruta- Definiciones.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	52																				
Proteínas (g)	1,08																				
Grasas (g)	0,38																				
Carbohidratos (g)	11,4																				
Calcio (mg)	12,1																				
Hierro (mg)	1,14																				
Vitamina A (µg)	7																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36007 Jugos (zumos) néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de fruta- Definiciones.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36007 Jugos (zumos) néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de fruta- Definiciones.																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha del envasado.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																				
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																				
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio OW cristalino/ambar 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	Envoltura termocontraíble, que tenga 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 manipule.																				
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.																				
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																				
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																					



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																			
(Requisitos mínimos del producto)																			
NOMBRE DEL PRODUCTO	NÉCTAR DE FRUTAS CON 0% DE AZÚCAR.																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El néctar de frutas, es una bebida elaborada a base de pulpa de fruta seleccionada (naranja, mandarina, maracuyá, piña, manzana, durazno y otros), agua potable sin azúcar. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección de la fruta, lavado, despulpado, formulado del jarabe, mezclado, pasteurizado y homogenizado, para su envasado. 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".																		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico de la fruta, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico de la fruta, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico de la fruta.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Líquida.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico de la fruta, libre de sabores extraños.	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños.	Color	Característico de la fruta.	Apariencia	Líquida.										
Sabor	Característico de la fruta, libre de sabores extraños.																		
Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños.																		
Color	Característico de la fruta.																		
Apariencia	Líquida.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>43,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,08</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>10,60</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>6,50</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,02</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	43,00	Proteínas (g)	0,08	Grasas (g)	-	Carbohidratos (g)	10,60	Calcio (mg)	6,50	Hierro (mg)	0,02	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																			
Energía (Kcal)	43,00																		
Proteínas (g)	0,08																		
Grasas (g)	-																		
Carbohidratos (g)	10,60																		
Calcio (mg)	6,50																		
Hierro (mg)	0,02																		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.																			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.																			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	90 días, a temperatura ambiente. La vida útil debe ser considerada desde 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 N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																		
ENVASE PRIMARIO	Botella 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	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 manipule.																		
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.																		
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser de producción nacional.																		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 60 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																		
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																			



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																			
NOMBRE DEL PRODUCTO	NÉCTAR DE FRUTAS CON 0% DE AZÚCAR.																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El néctar de frutas, es una bebida elaborada a base de pulpa de fruta seleccionada (naranja, mandarina, maracuyá, piña, manzana, durazno y otros), agua potable sin azúcar. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección de la fruta, lavado, despulpado, formulado del jarabe, mezclado, pasteurizado y homogenizado, para su envasado. 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".																		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico de la fruta, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico de la fruta, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico de la fruta.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Líquida.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico de la fruta, libre de sabores extraños.	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños.	Color	Característico de la fruta.	Apariencia	Líquida.										
Sabor	Característico de la fruta, libre de sabores extraños.																		
Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños.																		
Color	Característico de la fruta.																		
Apariencia	Líquida.																		
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>43,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,08</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>10,60</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>6,50</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,02</td> </tr> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	43,00	Proteínas (g)	0,08	Grasas (g)	-	Carbohidratos (g)	10,60	Calcio (mg)	6,50	Hierro (mg)	0,02	<table border="1"> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.</td> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos); néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos); néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																			
Energía (Kcal)	43,00																		
Proteínas (g)	0,08																		
Grasas (g)	-																		
Carbohidratos (g)	10,60																		
Calcio (mg)	6,50																		
Hierro (mg)	0,02																		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.																			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos); néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.																			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	90 días, a temperatura ambiente. La vida útil debe ser considerada desde 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 N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																		
ENVASE PRIMARIO	Bidón 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	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 manipule.																		
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.																		
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser de producción nacional.																		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 60 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																		
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																			



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																			
(Requisitos mínimos del producto)																			
NOMBRE DEL PRODUCTO	NÉCTAR DE FRUTAS CON 0% DE AZÚCAR.																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El néctar de frutas, es una bebida elaborada a base de pulpa de fruta seleccionada (naranja, mandarina, maracuyá, piña, manzana, durazno y otros), agua potable sin azúcar. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección de la fruta, lavado, despulpado, formulado del jarabe, mezclado, pasteurizado y homogenizado, para su envasado. 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"																		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico de la fruta, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico de la fruta, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico de la fruta.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Líquida.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico de la fruta, libre de sabores extraños.	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños.	Color	Característico de la fruta.	Apariencia	Líquida.										
Sabor	Característico de la fruta, libre de sabores extraños.																		
Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños.																		
Color	Característico de la fruta.																		
Apariencia	Líquida.																		
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>43,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,08</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>10,60</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>6,50</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,02</td> </tr> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		Energía (Kcal)	43,00	Proteínas (g)	0,08	Grasas (g)	-	Carbohidratos (g)	10,60	Calcio (mg)	6,50	Hierro (mg)	0,02	<table border="1"> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.</td> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																			
Energía (Kcal)	43,00																		
Proteínas (g)	0,08																		
Grasas (g)	-																		
Carbohidratos (g)	10,60																		
Calcio (mg)	6,50																		
Hierro (mg)	0,02																		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.																			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.																			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	90 días, a temperatura ambiente. La vida útil debe ser considerada desde 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 N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																		
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio OW cristalino/ambar 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	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 manipule.																		
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.																		
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 MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser de producción nacional.																		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 60 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).																		
Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.																			



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO
(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAÑALES ABSORVENTES - DESECHABLES PARA BEBE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Los pañales desechables para bebe, deben ser producidos con material de primera calidad. Deben ser productos suaves y absorbentes. Cada pañal debe estar compuesto de núcleo absorbente elaborado con fibras de celulosa mezclada con polvo superabsorbente y papel envolvente, capa interior de tela no tejida, capa exterior tipo tela de polietileno y polipropileno, material elástico en la cintura, barreras anti-escorrimento de tela no tejida hidrofóbica, cinta frontal impresa, cintas elásticas reposicionables con cierre mecánico, hilos elásticos de pierna y adhesivos. Producto elaborado bajo normativa vigente de la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud - AGEMED.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REQUISITOS ESPECÍFICOS

	TALLA P	TALLA M	TALLA G	TALLA XG
Aspecto	El pañal no debe presentar ninguna mancha o presencia de algún objeto extraño.	El pañal no debe presentar ninguna mancha o presencia de algún objeto extraño.	El pañal no debe presentar ninguna mancha o presencia de algún objeto extraño.	El pañal no debe presentar ninguna mancha o presencia de algún objeto extraño.
Peso	21 g ± 3%	26 g ± 3%	34 g ± 3%	34 g ± 3%
Dimensiones del pañal en cm	Largo: 37 cm	Largo: 37 cm	Largo: 45 cm	Largo: 52 cm
	Ancho: 19 cm	Ancho: 19 cm	Ancho: 23 cm	Ancho: 24 cm
Dimensiones del núcleo absorbente	Largo: 28 cm	Largo: 32 cm	Largo: 37,5 cm	Largo: 38 cm
	Ancho: 8 cm	Ancho: 8 cm	Ancho: 11,5 cm	Ancho: 9 cm
Barreras antiderramantes en cm	Largo: 33,5 cm	Largo: 37 cm	Largo: 45 cm	Largo: 52 cm
	Ancho: 7 cm	Ancho: 7 cm	Ancho: 8,5 cm	Ancho: 10 cm
Alineación y forma de las orejas adhesivas delanteras y posteriores	El pañal debe presentar las orejas delanteras y posteriores debidamente alineadas al pañal y con la forma correcta.	El pañal debe presentar las orejas delanteras y posteriores debidamente alineadas al pañal y con la forma correcta.	El pañal debe presentar las orejas delanteras y posteriores debidamente alineadas al pañal y con la forma correcta.	El pañal debe presentar las orejas delanteras y posteriores debidamente alineadas al pañal y con la forma correcta.
Posición y presencia de hilo	Debe estar presentes en el (leg cuff) corte de la pierna y (leg elastic) barreras antiderramantes.	Debe estar presentes en el (leg cuff) corte de la pierna y (leg elastic) barreras antiderramantes.	Debe estar presentes en el (leg cuff) corte de la pierna y (leg elastic) barreras antiderramantes.	Debe estar presentes en el (leg cuff) corte de la pierna y (leg elastic) barreras antiderramantes.
Correcto posicionamiento de la cinta frontal (Frontal tape)	La cinta frontal debe encontrarse bien ubicada.	La cinta frontal debe encontrarse bien ubicada.	La cinta frontal debe encontrarse bien ubicada.	La cinta frontal debe encontrarse bien ubicada.
Correcto ajuste del corte de la pierna (leg elastic)	El corte de la pierna debe ser igual ambos lados y no presentar desviaciones de dimensiones.	El corte de la pierna debe ser igual ambos lados y no presentar desviaciones de dimensiones.	El corte de la pierna debe ser igual ambos lados y no presentar desviaciones de dimensiones.	El corte de la pierna debe ser igual ambos lados y no presentar desviaciones de dimensiones.
Barreras antiderramantes (leg cuff) y de pliegues	Deben tener un buen corte y correctos pliegues elásticos.	Deben tener un buen corte y correctos pliegues elásticos.	Deben tener un buen corte y correctos pliegues elásticos.	Deben tener un buen corte y correctos pliegues elásticos.
Aplicación del Hot melt (cola) distribución constante y forma de aplicación	La cola de adhesión debe tener distribución uniforme en todo el pañal.	La cola de adhesión debe tener distribución uniforme en todo el pañal.	La cola de adhesión debe tener distribución uniforme en todo el pañal.	La cola de adhesión debe tener distribución uniforme en todo el pañal.
Cintura elástica (waist band) y de pliegues	La cintura elástica debe presentar los pliegues uniformes para obtener la elasticidad adecuada.	La cintura elástica debe presentar los pliegues uniformes para obtener la elasticidad adecuada.	La cintura elástica debe presentar los pliegues uniformes para obtener la elasticidad adecuada.	La cintura elástica debe presentar los pliegues uniformes para obtener la elasticidad adecuada.
Integridad de la pulpa	Debe estar bien distribuida en toda la dimensión del núcleo.	Debe estar bien distribuida en toda la dimensión del núcleo.	Debe estar bien distribuida en toda la dimensión del núcleo.	Debe estar bien distribuida en toda la dimensión del núcleo.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO
(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO PAÑALES ABSORVENTES - DESECHABLES PARA BEBE

REQUISITOS DE DESEMPEÑO

	TALLA P	TALLA M	TALLA G	TALLA XG
Velocidad de absorción	1 = 22 - 41 seg.	1 = 24 - 42 seg.	1 = 25 - 43 seg.	1 = 25 - 43 seg.
	2 = 23 - 60 seg.	2 = 23 - 64 seg.	2 = 25 - 65 seg.	2 = 25 - 65 seg.
	3 = 21 - 80 seg.	3 = 26 - 83 seg.	3 = 28 - 85 seg.	3 = 28 - 85 seg.
Capacidad de absorción	386 - 594 gramos	365 - 569 gramos	386 - 594 gramos	386 - 594 gramos
Hinchazón libre y retención centrífuga	120 - 260 gramos	136 - 334 gramos	146 - 342 gramos	146 - 342 gramos
Regreso de Humedad Rewet	1 = 0,0 g - 0,3 g	1 = 0,0 g - 0,4 g	1 = 0,0 g - 0,4 g	1 = 0,0 g - 0,4 g
	2 = 0,2 - 8,8 g	2 = 0,1 - 8,1 g	2 = 0,2 - 8,8 g	2 = 0,2 - 8,8 g
	3 = 5,9 - 9,8 g	3 = 5,1 - 9,1 g	3 = 5,9 - 9,8 g	3 = 5,9 - 9,8 g

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS			
Requisitos	Unidad	Máximo	Método de Ensayo
Recuento de aerobios mesófilos	ufc/g	10 ³	De acuerdo a normativa vigente.
Mohos y/o levaduras	ufc/g	10 ²	
Staphylococcus aureus	1 g o 1 ml de producto	Ausencia	
Pseudomonas aeruginosa	2 g o 1 ml de producto	Ausencia	

TIEMPO DE VIDA ÚTIL 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

REGISTRO SANITARIO El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud - AGEMED, que autoriza su fabricación.

IDENTIFICACION DEL N° de LOTE El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

ENVASE PRIMARIO Bolsa de Polietileno Lineal de Baja Densidad (PELDB) LL 118/21, color transparente (cristal).

ENVASE SECUNDARIO Caja resistente que soporte 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 de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.

ETIQUETADO El etiquetado del producto, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado AGEMED. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.

TRANSPORTE El transporte del producto debe realizarse en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas.

CONDICIONES DEL PRODUCTO La fabricación del producto deberá ser nacional.

CONDICIONES GENERALES El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 12 meses.

Estas Especificaciones Técnicas son referenciales, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.

