

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO COMPLEMENTARIO NUTRIBEBE																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Producto en polvo, fabricado a base de cereales (arroz o maíz blanco), leche entera en polvo, materia grasa, azúcar y fortificado con una pre - mezcla de vitaminas y minerales, que posterior a un homogenizado y pesado se procede a su envasado.</p> <p>El Nutribebé debe cumplir la Ley Nro. 3460 "Fomento a la lactancia materna y comercialización de sus sucedáneos", NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos", NB 327004:2009 "Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños".</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>Gris con partículas café rojizas.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Polvo, sin grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Gris con partículas café rojizas.	Textura	Polvo, sin grumos.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Gris con partículas café rojizas.																				
Textura	Polvo, 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>425,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>70,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>200,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>22,00</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>9,70</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)	425,00	Proteínas (g)	11,00	Grasas (g)	11,00	Carbohidratos (g)	70,00	Calcio (mg)	200,00	Hierro (mg)	22,00	Vitamina A (µg)	9,70	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - 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 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	425,00																				
Proteínas (g)	11,00																				
Grasas (g)	11,00																				
Carbohidratos (g)	70,00																				
Calcio (mg)	200,00																				
Hierro (mg)	22,00																				
Vitamina A (µg)	9,70																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El tiempo de vida útil mínimo del Nutribebé, deberá ser de un año, contados a partir de la fecha de producción, una vez abierto el envase tiene una duración mínima de 2 meses, conservado en condiciones adecuadas, pero se debe recomendar que su consumo sea inmediato.																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED).																				
IDENTIFICACIÓN DEL 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	El producto deberá ser envasado en bolsas de material trilaminado metalizado y con los espesores y gramajes según lo establecen las especificaciones técnicas del Alimento Complementario NUTRIBEBE.																				
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, 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 PRODUCTO	AMARANTO INSTANTÁNEO																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El amaranto instantáneo es un producto precocido de fácil dilución rico en proteínas y fibra. Producto que se obtiene a partir de un proceso de extrusado, molido 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	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																
	Color	Blanquecino a Beige claro.																
	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>382,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>13,20</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>7,00</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>66,50</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>249,30</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	382,00	Proteínas (g)	13,20	Grasas (g)	7,00	Carbohidratos (g)	66,50	Calcio (mg)	249,30	Hierro (mg)	6,60	Vitamina A (µg)	-
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																		
Energía (Kcal)	382,00																	
Proteínas (g)	13,20																	
Grasas (g)	7,00																	
Carbohidratos (g)	66,50																	
Calcio (mg)	249,30																	
Hierro (mg)	6,60																	
Vitamina A (µg)	-																	
<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	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 Nº 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 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	HARINA DE AMARANTO																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>La harina de amaranto, es un cereal elaborado a base de granos seleccionados de primera calidad, rico en proteínas y carbohidratos. Producto que se obtiene a partir del proceso de beneficiado del grano, molienda y tamizado 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	Blanquecino a Beige claro.																				
	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>382,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>13,20</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>7,00</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>66,50</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>249,30</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	382,00	Proteínas (g)	13,20	Grasas (g)	7,00	Carbohidratos (g)	66,50	Calcio (mg)	249,30	Hierro (mg)	6,60	Vitamina A (µg)	-	<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)	382,00																					
Proteínas (g)	13,20																					
Grasas (g)	7,00																					
Carbohidratos (g)	66,50																					
Calcio (mg)	249,30																					
Hierro (mg)	6,60																					
Vitamina A (µg)	-																					
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, 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	API FORTIFICADO 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. El producto debe estar fortificado con Hierro y Calcio.</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>Morado.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Polvo fino, libre de grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Morado.	Textura	Polvo fino, libre de grumos.												
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>12,20</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	364,00	Proteínas (g)	3,06	Grasas (g)	2,18	Carbohidratos (g)	82,93	Calcio (mg)	12,20	Hierro (mg)	2,60	Vitamina A (µg)	-	<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)	12,20																				
Hierro (mg)	2,60																				
Vitamina A (µg)	-																				
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	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	API FORTIFICADO 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. El producto debe estar fortificado con Hierro y Calcio.</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>Amarillo.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Polvo fino, libre de grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Amarillo.	Textura	Polvo fino, libre de grumos.												
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> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	368,00	Proteínas (g)	4,28	Grasas (g)	2,61	Carbohidratos (g)	81,97	Calcio (mg)	12,10	Hierro (mg)	2,93	Vitamina A (µg)	-	<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)	368,00																				
Proteínas (g)	4,28																				
Grasas (g)	2,61																				
Carbohidratos (g)	81,97																				
Calcio (mg)	12,10																				
Hierro (mg)	2,93																				
Vitamina A (µg)	-																				
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 Nº 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	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	ARROZ																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El arroz es un cereal rico en proteínas y carbohidratos, de color blanco y grano entero largo de primera calidad para consumo humano, Producto que se obtiene del proceso de limpieza, secado, descascarado, pulido y clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas. 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>Blanco.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura, grano entero largo.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco.	Textura	Dura, grano entero largo.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco.																				
Textura	Dura, grano entero largo.																				
<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>7,82</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,24</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>79,93</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>17,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,20</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	364,00	Proteínas (g)	7,82	Grasas (g)	0,24	Carbohidratos (g)	79,93	Calcio (mg)	17,00	Hierro (mg)	6,20	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312002:2006 Cereales - Arroz elaborado - 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 312002:2006 Cereales - Arroz elaborado - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312002:2006 Cereales - Arroz elaborado - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312002:2006 Cereales - Arroz elaborado - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	364,00																				
Proteínas (g)	7,82																				
Grasas (g)	0,24																				
Carbohidratos (g)	79,93																				
Calcio (mg)	17,00																				
Hierro (mg)	6,20																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312002:2006 Cereales - Arroz elaborado - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312002:2006 Cereales - Arroz elaborado - 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	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	ARVEJA SECA, ARVEJA DESHIDRATADA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una legumbre en grano seco, que se obtiene mediante un proceso de deshidratado y seleccionado para su posterior envasado, exento de impurezas. 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>Verde pálido.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Verde pálido.	Textura	Dura.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Verde pálido.																				
Textura	Dura.																				
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>366,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>24,62</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,91</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>59,68</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>79,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>5,40</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </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)	366,00	Proteínas (g)	24,62	Grasas (g)	0,91	Carbohidratos (g)	59,68	Calcio (mg)	79,00	Hierro (mg)	5,40	Vitamina A (µg)	-	<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)	366,00																				
Proteínas (g)	24,62																				
Grasas (g)	0,91																				
Carbohidratos (g)	59,68																				
Calcio (mg)	79,00																				
Hierro (mg)	5,40																				
Vitamina A (µg)	-																				
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 Nº 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	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	BARRA DE CEREALES DE GRANOS NUTRITIVOS																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Producto a base de pop de amaranto, avena, almendra picada, mani picado, coco rallado, azúcar, harina de trigo fortificada, harina de maíz, harina de arroz y miel de abeja. La barra de cereal se obtiene por un proceso de tostado, premezclado, extruido y compactado.</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 Referenciales)</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.																					
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 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, 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	CEBADA INSTANTÁNEA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La cebada instantánea, es un cereal, elaborado a partir de granos de cebada de primera calidad, producto que se obtiene mediante un proceso de tostado y molido 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>De beige a café claro.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Polvo fino homogéneo (disolución instantánea).</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	De beige a café claro.	Textura	Polvo fino homogéneo (disolución instantánea).												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	De beige a café claro.																				
Textura	Polvo fino homogéneo (disolución instantánea).																				
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>357,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,80</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>1,12</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>74,99</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>54,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>5,80</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>3,50</td> </tr> </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)	357,00	Proteínas (g)	11,80	Grasas (g)	1,12	Carbohidratos (g)	74,99	Calcio (mg)	54,00	Hierro (mg)	5,80	Vitamina A (µg)	3,50	<table border="1"> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.</td> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	357,00																				
Proteínas (g)	11,80																				
Grasas (g)	1,12																				
Carbohidratos (g)	74,99																				
Calcio (mg)	54,00																				
Hierro (mg)	5,80																				
Vitamina A (µg)	3,50																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - Clasificación y requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 330:1979 Cereales - Cebada Común en Grano - 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 Nº 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/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 "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	CHÍA EN POLVO																					
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> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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	Vitamina A (µg)	-	<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																					
Vitamina A (µg)	-																					
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.																					
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	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	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	CHÍA EN 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> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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	Vitamina A (µg)	-	<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																					
Vitamina A (µg)	-																					
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	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	EXTRUIDO DE CEREALES DE GRANOS NUTRITIVOS																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El extruido de cereales de granos nutritivos, es un producto elaborado a base de harina de trigo fortificada, harina de maíz, harina de arroz, harina de haba, harina de quinoa, harina de amaranto, 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	FIDEO FORTIFICADO																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El fideo fortificado es un producto rico en carbohidratos y proteínas elaborado con harina de trigo (fortificada de acuerdo a reglamento vigente). Producto que se obtiene mediante el proceso de mezclado, moldeado, cortado, pre secado, secado, enfriado 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	Característico del producto, uniforme.																				
	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>348,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,21</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,86</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>73,80</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>51,70</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>7,40</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	348,00	Proteínas (g)	11,21	Grasas (g)	0,86	Carbohidratos (g)	73,80	Calcio (mg)	51,70	Hierro (mg)	7,40	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - 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 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	348,00																					
Proteínas (g)	11,21																					
Grasas (g)	0,86																					
Carbohidratos (g)	73,80																					
Calcio (mg)	51,70																					
Hierro (mg)	7,40																					
Vitamina A (µg)	-																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - 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 Nº 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 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	FRIJOL/FREJOL																													
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El frijol/frejol es una legumbre rica en proteínas, carbohidratos y fibra. Producto que se obtiene mediante el proceso de selección y limpieza para su posterior envasado, exento de impurezas. 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	Característico de la especie (negro, colorado, blanco)																												
	Textura	Dura, ovalada, chata.																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>332,00</td> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 320016:2012 Frejol en grano - Requisitos.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>19,20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>1,80</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>61,50</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>228,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>5,50</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 320016:2012 Frejol en grano - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>			COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Energía (Kcal)	332,00	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 320016:2012 Frejol en grano - Requisitos.	Proteínas (g)	19,20		Grasas (g)	1,80		Carbohidratos (g)	61,50		Calcio (mg)	228,00		Hierro (mg)	5,50		Vitamina A (µg)	-		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 320016:2012 Frejol en grano - Requisitos.	
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																												
Energía (Kcal)	332,00	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 320016:2012 Frejol en grano - Requisitos.																												
Proteínas (g)	19,20																													
Grasas (g)	1,80																													
Carbohidratos (g)	61,50																													
Calcio (mg)	228,00																													
Hierro (mg)	5,50																													
Vitamina A (µg)	-																													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																														
De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 320016:2012 Frejol en grano - 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	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	GALLETAS CON ALMENDRA Y SALVADO DE TRIGO																					
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 salvado de trigo.</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	Café claro.																				
	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>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (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	<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	GALLETAS SURTIDAS CON GRANOS NUTRITIVOS																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Galletas surtidas a base de harina de trigo fortificada, harina de amaranto, harina de quinoa, harina de haba, almendra picada, chia, chips de chocolate y enriquecida con Hierro, Calcio, Zinc y Fósforo. 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"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </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)	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"> <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)	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/Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), 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 (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	HABA SECA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las habas secas son un tipo de legumbre, enteras y separadas de las vainas que poseen un contenido elevado de proteínas junto con vitaminas y minerales. Este producto se obtiene mediante el proceso de deshidratado y seleccionado para su posterior envasado, exento de impurezas. 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>Marrón o verde.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Marrón o verde.	Textura	Dura.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Marrón o verde.																				
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>345,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>20,25</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>1,09</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>65,38</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>154,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>36,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	345,00	Proteínas (g)	20,25	Grasas (g)	1,09	Carbohidratos (g)	65,38	Calcio (mg)	154,00	Hierro (mg)	36,60	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - 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 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	345,00																				
Proteínas (g)	20,25																				
Grasas (g)	1,09																				
Carbohidratos (g)	65,38																				
Calcio (mg)	154,00																				
Hierro (mg)	36,60																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - Requisitos																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317001:2002 Legumbres y hortalizas - Habas secas - 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	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 (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	HARINA DE CHIVE																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de yuca, es rico en carbohidratos y bajo en grasas. El producto se obtiene mediante los procesos de secado, molienda y tamizado 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>Café ligeramente amarillento.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Polvo, sin impurezas ni grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Café ligeramente amarillento.	Apariencia	Polvo, sin impurezas ni grumos.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Café ligeramente amarillento.																				
Apariencia	Polvo, sin impurezas ni 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>341,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>1,10</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,66</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>82,38</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>15,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,40</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	341,00	Proteínas (g)	1,10	Grasas (g)	0,66	Carbohidratos (g)	82,38	Calcio (mg)	15,00	Hierro (mg)	2,40	Vitamina A (µg)	-	<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)	341,00																				
Proteínas (g)	1,10																				
Grasas (g)	0,66																				
Carbohidratos (g)	82,38																				
Calcio (mg)	15,00																				
Hierro (mg)	2,40																				
Vitamina A (µg)	-																				
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	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	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 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	HARINA DE PLÁTANO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido en base al plátano verde, es rico en almidón (carbohidrato) junto con vitaminas y minerales. Este producto se obtiene mediante los procesos de lavado, pelado, picado, secado, molido y tamizado 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>Gris Claro.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Polvo ligero sin grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Gris Claro.	Apariencia	Polvo ligero sin grumos.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Gris Claro.																				
Apariencia	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>347,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>1,81</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,21</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>84,39</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>3,50</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	347,00	Proteínas (g)	1,81	Grasas (g)	0,21	Carbohidratos (g)	84,39	Calcio (mg)	11,00	Hierro (mg)	3,50	Vitamina A (µg)	-	<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)	347,00																				
Proteínas (g)	1,81																				
Grasas (g)	0,21																				
Carbohidratos (g)	84,39																				
Calcio (mg)	11,00																				
Hierro (mg)	3,50																				
Vitamina A (µg)	-																				
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 Nº 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	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 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	HARINA DE QUINUA																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La quinua posee un alto contenido de fibra y proteínas, y no contiene gluten. Producto elaborado con quinua procesada y beneficiada, producto que se obtiene mediante el proceso de molienda y tamizado 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	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
	Color	Blanco cremoso, blanco amarillento o color característico de la variedad de quinua.																				
	Apariencia	Polvo homogéneo, 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>384,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>10,90</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>5,33</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>73,23</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>110,20</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>5,30</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	384,00	Proteínas (g)	10,90	Grasas (g)	5,33	Carbohidratos (g)	73,23	Calcio (mg)	110,20	Hierro (mg)	5,30	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - 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 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	384,00																					
Proteínas (g)	10,90																					
Grasas (g)	5,33																					
Carbohidratos (g)	73,23																					
Calcio (mg)	110,20																					
Hierro (mg)	5,30																					
Vitamina A (µg)	-																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - 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 Nº 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	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 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	HARINA DE TRIGO 000 (FORTIFICADO DE ACUERDO A REGLAMENTO VIGENTE)																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de granos de trigo y fortificado de acuerdo a reglamento vigente. Producto que se obtiene mediante el proceso de limpieza de grano, trituration, molienda, tamizado, y finalmente 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>Blanco marfil o ligeramente amarilla.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Polvo, sin impurezas ni grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco marfil o ligeramente amarilla.	Apariencia	Polvo, sin impurezas ni grumos.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco marfil o ligeramente amarilla.																				
Apariencia	Polvo, sin impurezas ni 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>365,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,80</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>1,10</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>74,70</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>16,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,90</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	365,00	Proteínas (g)	11,80	Grasas (g)	1,10	Carbohidratos (g)	74,70	Calcio (mg)	16,00	Hierro (mg)	0,90	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión)</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 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión)</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión)	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión)
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	365,00																				
Proteínas (g)	11,80																				
Grasas (g)	1,10																				
Carbohidratos (g)	74,70																				
Calcio (mg)	16,00																				
Hierro (mg)	0,90																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión)																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 680:2016 Harina y derivados - Harina de trigo - Requisitos (Tercera revisión)																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	9 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	Envases de papel resistente, de primer uso y grado alimenticio, sellado para garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																				
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	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 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	HOJUELA DE QUINUA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido de granos de quinoa procesada y beneficiada que posee un alto contenido de fibra, proteínas, y no contiene gluten. Este producto se obtiene mediante los procesos de remojado, laminado para formar hojuelas, secado, clasificado y extracción de polvo, 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>Blanco cremoso.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Láminas delgadas.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco cremoso.	Apariencia	Láminas delgadas.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco cremoso.																				
Apariencia	Láminas delgadas.																				
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>382,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>10,78</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>6,33</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>70,55</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>41,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>8,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	382,00	Proteínas (g)	10,78	Grasas (g)	6,33	Carbohidratos (g)	70,55	Calcio (mg)	41,00	Hierro (mg)	8,70	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinoa - Requisitos (Primera revisión)</td> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinoa - Requisitos (Primera revisión)</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinoa - Requisitos (Primera revisión)	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinoa - Requisitos (Primera revisión)
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	382,00																				
Proteínas (g)	10,78																				
Grasas (g)	6,33																				
Carbohidratos (g)	70,55																				
Calcio (mg)	41,00																				
Hierro (mg)	8,70																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinoa - Requisitos (Primera revisión)																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinoa - Requisitos (Primera revisión)																					
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	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 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 PARTIDO, SOMO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Grano de maíz partido y de color blanco-rico en vitaminas, minerales y antioxidantes. Este producto que se obtiene mediante los procesos de selección para eliminar impurezas, triturado, fraccionado 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 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>Blanco.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Grano partido.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco.	Apariencia	Grano partido.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco.																				
Apariencia	Grano partido.																				
<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>Calcio (mg)</td> <td>9,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,20</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	362,00	Proteínas (g)	8,59	Grasas (g)	4,26	Carbohidratos (g)	75,10	Calcio (mg)	9,00	Hierro (mg)	4,20	Vitamina A (µg)	-	<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> <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 FÍSICOQUÍMICOS	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)
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	362,00																				
Proteínas (g)	8,59																				
Grasas (g)	4,26																				
Carbohidratos (g)	75,10																				
Calcio (mg)	9,00																				
Hierro (mg)	4,20																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
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 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	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 (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 PARTIDO FRANGOLLO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Grano de maíz partido (quebrantado) y de color blanco rico en vitaminas, minerales y antioxidantes. Este producto se obtiene mediante los procesos de selección para eliminar impurezas, triturado, fraccionado 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 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>Blanco.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Grano Quebrantado.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco.	Apariencia	Grano Quebrantado.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco.																				
Apariencia	Grano Quebrantado.																				
<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>Calcio (mg)</td> <td>9,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,20</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	362,00	Proteínas (g)	8,59	Grasas (g)	4,26	Carbohidratos (g)	75,10	Calcio (mg)	9,00	Hierro (mg)	4,20	Vitamina A (µg)	-	<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> <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 FÍSICOQUÍMICOS	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)
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	362,00																				
Proteínas (g)	8,59																				
Grasas (g)	4,26																				
Carbohidratos (g)	75,10																				
Calcio (mg)	9,00																				
Hierro (mg)	4,20																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
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 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	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 (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 MOLIDO WILLCAPARU															
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El maíz de la variedad willcaparu, es un alimento con alto contenido de carbohidratos. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza del grano, trituration, molienda, tamizado, y finalmente 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	Característico del maíz willcaparu.														
	Apariencia	Polvo (Tipo harina), sin impurezas ni grumos.														
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE <table border="1"> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>378,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>9,04</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>4,82</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>77,65</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,80</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		Energía (Kcal)	378,00	Proteínas (g)	9,04	Grasas (g)	4,82	Carbohidratos (g)	77,65	Calcio (mg)	11,00	Hierro (mg)	6,80	Vitamina A (µg)	-	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)
Energía (Kcal)	378,00															
Proteínas (g)	9,04															
Grasas (g)	4,82															
Carbohidratos (g)	77,65															
Calcio (mg)	11,00															
Hierro (mg)	6,80															
Vitamina A (µg)	-															
		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 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 Nº 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 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	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 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	JANKAQUIPA															
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La Jankaquipa o lagua de choclo, es un producto obtenido a partir del grano de maíz beneficiado y procesado. Es un alimento nutritivo con un alto contenido de proteínas. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza del grano, remojado, molienda, 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	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.														
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.														
	Color	Característico de la variedad del maíz.														
	Apariencia	Harina gruesa (poco molida).														
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE <table border="1"> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>378,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>9,04</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>4,82</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>77,65</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,80</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</td> </tr> </table> <p>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>		Energía (Kcal)	378,00	Proteínas (g)	9,04	Grasas (g)	4,82	Carbohidratos (g)	77,65	Calcio (mg)	11,00	Hierro (mg)	6,80	Vitamina A (µg)	-	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
Energía (Kcal)	378,00															
Proteínas (g)	9,04															
Grasas (g)	4,82															
Carbohidratos (g)	77,65															
Calcio (mg)	11,00															
Hierro (mg)	6,80															
Vitamina A (µg)	-															
		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	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	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 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	PITO DE CAÑAHUA																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a granos de cañahua con alto contenido de proteínas y calcio. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, tostado de grano y molienda de la cañahua 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	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Característico, libre de olores extraños.																				
	Color	Café claro a café oscuro, según la variedad.																				
	Apariencia	Polvo fino, 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>348,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>14,62</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>4,71</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>67,78</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>157,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>13,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	348,00	Proteínas (g)	14,62	Grasas (g)	4,71	Carbohidratos (g)	67,78	Calcio (mg)	157,00	Hierro (mg)	13,60	Vitamina A (µg)	-	<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)	348,00																					
Proteínas (g)	14,62																					
Grasas (g)	4,71																					
Carbohidratos (g)	67,78																					
Calcio (mg)	157,00																					
Hierro (mg)	13,60																					
Vitamina A (µg)	-																					
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 Nº 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 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	HARINA DE CAÑAHUA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a granos de cañahua con alto contenido de proteínas y calcio. Este producto se obtiene mediante los procesos de selección y limpieza del grano, molienda de la cañahua 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 de la variedad del grano.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Polvo fino, sin grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico de la variedad del grano.	Apariencia	Polvo fino, sin grumos.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Característico de la variedad del grano.																				
Apariencia	Polvo fino, 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>348,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>14,62</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>4,71</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>67,78</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>157,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>13,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	348,00	Proteínas (g)	14,62	Grasas (g)	4,71	Carbohidratos (g)	67,78	Calcio (mg)	157,00	Hierro (mg)	13,60	Vitamina A (µg)	-	<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)	348,00																				
Proteínas (g)	14,62																				
Grasas (g)	4,71																				
Carbohidratos (g)	67,78																				
Calcio (mg)	157,00																				
Hierro (mg)	13,60																				
Vitamina A (µg)	-																				
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	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 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	QUINUA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Grano entero de primera calidad, de color amarillo pálido, rojo o negro, y de forma redonda uniforme de 2 mm - 3 mm de diámetro, que posee alto contenido de fibra y proteínas, y no contiene gluten. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, escarificado (desaponificación en seco), lavado (desaponificación por lavado; enjuagado y centrifugado), secado, clasificado 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>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>Amarillo pálido/rojo/ negro.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Amarillo pálido/rojo/ negro.	Textura	Dura.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Amarillo pálido/rojo/ negro.																				
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>377,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,84</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>5,70</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>69,68</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>51,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>9,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	377,00	Proteínas (g)	11,84	Grasas (g)	5,70	Carbohidratos (g)	69,68	Calcio (mg)	51,00	Hierro (mg)	9,70	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0038:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Quinoa en grano - Clasificación y requisitos (Cuarta revisión)</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 0038:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Quinoa en grano - Clasificación y requisitos (Cuarta revisión)</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0038:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Quinoa en grano - Clasificación y requisitos (Cuarta revisión)	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0038:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Quinoa en grano - Clasificación y requisitos (Cuarta revisión)
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	377,00																				
Proteínas (g)	11,84																				
Grasas (g)	5,70																				
Carbohidratos (g)	69,68																				
Calcio (mg)	51,00																				
Hierro (mg)	9,70																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0038:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Quinoa en grano - Clasificación y requisitos (Cuarta revisión)																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0038:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Quinoa en grano - Clasificación y requisitos (Cuarta revisión)																					
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 Nº 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	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 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	SURTIDO DE FRUTOS SECOS TOSTADOS																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto surtido de frutos secos (maíz tostado, haba tostada, maní tostado, plátano frito en rodajas y pasas de uva) 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, selección, secado, tostado 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>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>Característicos de la variedad del producto.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Crocante.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característicos de la variedad del producto.	Textura	Crocante.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Característicos de la variedad del producto.																				
Textura	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>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 Nº 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (Valores Referenciales)</p>	COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE		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	<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)	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.																					
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 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 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	TOJORÍ																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El tojorí/tujuré es un producto en base a granos de maíz partido y pelado de color blanco o amarillo en forma aplanada. Es un alimento rico en proteínas y carbohidratos. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, limpieza, pelado y triturado (partido del grano) para su posterior envasado, exento de impurezas. 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>Blanco o amarillo.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Grano partido.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco o amarillo.	Apariencia	Grano partido.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco o amarillo.																				
Apariencia	Grano partido.																				
<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>121,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>6,18</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,07</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>23,79</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>12,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>8,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	121,00	Proteínas (g)	6,18	Grasas (g)	0,07	Carbohidratos (g)	23,79	Calcio (mg)	12,00	Hierro (mg)	8,60	Vitamina A (µg)	-	<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.</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 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	121,00																				
Proteínas (g)	6,18																				
Grasas (g)	0,07																				
Carbohidratos (g)	23,79																				
Calcio (mg)	12,00																				
Hierro (mg)	8,60																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.																					
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 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 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	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 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	TRIGO PELADO EN GRANO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El trigo en grano es un alimento rico en proteínas y carbohidratos. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, limpieza, separación de la cáscara, clasificación para su posterior envasado, exento de impurezas. 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 según la variedad.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico del producto según la variedad.	Textura	Dura.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Característico del producto según la variedad.																				
Textura	Dura.																				
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>334,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>9,90</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>1,24</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>76,25</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>54,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	334,00	Proteínas (g)	9,90	Grasas (g)	1,24	Carbohidratos (g)	76,25	Calcio (mg)	54,00	Hierro (mg)	4,70	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)</td> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	334,00																				
Proteínas (g)	9,90																				
Grasas (g)	1,24																				
Carbohidratos (g)	76,25																				
Calcio (mg)	54,00																				
Hierro (mg)	4,70																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 016:1991 Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos (Segunda revisión)																					
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	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	PALMITO EN CONSERVA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El palmito es un vegetal de fácil digestión y excelente fuente de proteína y fibra, que se obtiene de la parte más tierna de las especies de la palmera. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, escaldado, pelado, trozado, lavado, envasado y adición de líquido de gobierno en envases esterilizados, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado. 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>Blanco hasta amarillo tenue.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Consistencia firme.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco hasta amarillo tenue.	Textura	Consistencia firme.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco hasta amarillo tenue.																				
Textura	Consistencia firme.																				
<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>30,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>1,64</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,21</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>5,26</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>81,21</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,89</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>2,00</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)	30,00	Proteínas (g)	1,64	Grasas (g)	0,21	Carbohidratos (g)	5,26	Calcio (mg)	81,21	Hierro (mg)	1,89	Vitamina A (µg)	2,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317009:2007 Palmito - Requisitos del palmito cultivado en conserva.</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 317009:2007 Palmito - Requisitos del palmito cultivado en conserva.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317009:2007 Palmito - Requisitos del palmito cultivado en conserva.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317009:2007 Palmito - Requisitos del palmito cultivado en conserva.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	30,00																				
Proteínas (g)	1,64																				
Grasas (g)	0,21																				
Carbohidratos (g)	5,26																				
Calcio (mg)	81,21																				
Hierro (mg)	1,89																				
Vitamina A (µg)	2,00																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317009:2007 Palmito - Requisitos del palmito cultivado en conserva.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 317009:2007 Palmito - Requisitos del palmito cultivado en conserva.																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	24 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	Envase de lata, 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 físicoquímicas 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 12 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	ASAÍ (PULPA CONGELADA)																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de frutas sanas, maduras y frescas de asai, con un alto contenido de antioxidantes y nutrientes, así como ácidos grasos esenciales como el omega 3, 6 y 9. 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, morado oscuro																				
	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> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	12,39	Proteínas (g)	0,22	Grasas (g)	0,79	Carbohidratos (g)	1,10	Calcio (mg)	7,95	Hierro (mg)	6,70	Vitamina A (µg)	-	<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																					
Vitamina A (µg)	-																					
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 12 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	COPOAZÚ (PULPA CONGELADA)																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de frutas sanas, maduras y frescas de copoazú, (<i>Theobroma grandiflorum</i>) nativo de la amazonia boliviana, de sabor levemente ácido, con un alto contenido de antioxidantes como el ácido ascórbico, compuestos fenólicos y flavonoides. El producto se obtiene mediante el proceso de acopio, lavado y desinfectado, pelado, despulpado, homogenizado, 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	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico del producto, 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, blanco amarillento</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Pasta ligera, (cremoso).</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños	Color	Característico de la fruta, blanco amarillento	Textura	Pasta ligera, (cremoso).												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños																				
Color	Característico de la fruta, blanco amarillento																				
Textura	Pasta ligera, (cremoso).																				
<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>22,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>1,54</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>9,94</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>11,94</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>23,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,80</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	22,00	Proteínas (g)	1,54	Grasas (g)	9,94	Carbohidratos (g)	11,94	Calcio (mg)	23,00	Hierro (mg)	0,80	Vitamina A (µg)	-	<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)	22,00																				
Proteínas (g)	1,54																				
Grasas (g)	9,94																				
Carbohidratos (g)	11,94																				
Calcio (mg)	23,00																				
Hierro (mg)	0,80																				
Vitamina A (µg)	-																				
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 12 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	DURAZNO DESHIDRATADO/PELON/MOCONCHINCHI																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto se obtiene mediante los procesos de selección, pelado y deshidratado del durazno para su posterior envasado, exento de impurezas. Es un alimento rico en carbohidratos y bajo en contenido graso. 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>Amarillento palido, cafe claro a cafe oscuro.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Seca y dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Amarillento palido, cafe claro a cafe oscuro.	Textura	Seca y dura.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Amarillento palido, cafe claro a cafe oscuro.																				
Textura	Seca y 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>367,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,75</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,34</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>87,19</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>36,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>2,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>36,00</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)	367,00	Proteínas (g)	3,75	Grasas (g)	0,34	Carbohidratos (g)	87,19	Calcio (mg)	36,00	Hierro (mg)	2,70	Vitamina A (µg)	36,00	<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)	367,00																				
Proteínas (g)	3,75																				
Grasas (g)	0,34																				
Carbohidratos (g)	87,19																				
Calcio (mg)	36,00																				
Hierro (mg)	2,70																				
Vitamina A (µg)	36,00																				
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	4 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, 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 3 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	FRUTAS DESHIDRATADAS																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, pelado, cortado y deshidratado de las frutas 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	Sabor	Agradable, característico de la fruta.																				
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
	Color	Característico de la fruta.																				
	Textura	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>280,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,50</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,34</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>67,20</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>18,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,40</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>58,00</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)	280,00	Proteínas (g)	3,50	Grasas (g)	0,34	Carbohidratos (g)	67,20	Calcio (mg)	18,00	Hierro (mg)	1,40	Vitamina A (µg)	58,00	<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)	280,00																					
Proteínas (g)	3,50																					
Grasas (g)	0,34																					
Carbohidratos (g)	67,20																					
Calcio (mg)	18,00																					
Hierro (mg)	1,40																					
Vitamina A (µg)	58,00																					
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	Bolsa trilaminada 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 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 4 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	FRUTAS LIOFILIZADAS																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, lavado y cortado en rodajas, trozos de la fruta fresca (Manzana, durazno, asaf, frutilla y otros), que es sometido a congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, puede ser en trozos o ser sometido a una molienda para obtener en polvo y 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". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.																				
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>Textura</td> <td>Crujiente o polvo.</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.	Textura	Crujiente o polvo.												
Sabor	Característico de la fruta, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños.																				
Color	Característico de la fruta.																				
Textura	Crujiente o polvo.																				
<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>388,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>4,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,34</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>91,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>18,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	388,00	Proteínas (g)	4,00	Grasas (g)	0,34	Carbohidratos (g)	91,00	Calcio (mg)	18,00	Hierro (mg)	1,00	Vitamina A (µg)	-	<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)	388,00																				
Proteínas (g)	4,00																				
Grasas (g)	0,34																				
Carbohidratos (g)	91,00																				
Calcio (mg)	18,00																				
Hierro (mg)	1,00																				
Vitamina A (µg)	-																				
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	24 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 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 12 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	PIÑA EN CONSERVA 0% DE AZUCAR AÑADIDA O CONCENTRACIÓN DE AZUCAR TOTAL, MENOR A 15g/100g (CONCENTRACIÓN MEDIA)																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La piña en conserva son trozos de fruta (en rodajas o cubos), conservadas en un jarabe o almíbar, además, es una fuente rica en carbohidratos. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, pelado y cortado de la fruta, envasado y adición de almíbar en envases esterilizados, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado. 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 de la fruta</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico de la fruta</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Consistencia firme</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce, característico de la fruta	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Característico de la fruta	Textura	Consistencia firme												
Sabor	Dulce, característico de la fruta																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños																				
Color	Característico de la fruta																				
Textura	Consistencia firme																				
<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>107,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,63</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,14</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>25,91</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>13,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>8,00</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)	107,00	Proteínas (g)	0,63	Grasas (g)	0,14	Carbohidratos (g)	25,91	Calcio (mg)	13,00	Hierro (mg)	0,60	Vitamina A (µg)	8,00	<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)	107,00																				
Proteínas (g)	0,63																				
Grasas (g)	0,14																				
Carbohidratos (g)	25,91																				
Calcio (mg)	13,00																				
Hierro (mg)	0,60																				
Vitamina A (µg)	8,00																				
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	24 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	Envase de vidrio (OW) cristalino, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los 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 12 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	PIÑA EN CONSERVA 0% DE AZÚCAR AÑADIDA O CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR TOTAL, MENOR A 15g/100g (CONCENTRACIÓN MEDIA)																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La piña en conserva son trozos de fruta (en rodajas o cubos), conservadas en un jarabe o almíbar, además, es una fuente rica en carbohidratos. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, pelado y cortado de la fruta, envasado y adición de almíbar en envases esterilizados, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado. 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 de la fruta</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico de la fruta</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Consistencia firme</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce, característico de la fruta	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Característico de la fruta	Textura	Consistencia firme												
Sabor	Dulce, característico de la fruta																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños																				
Color	Característico de la fruta																				
Textura	Consistencia firme																				
<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>107,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,63</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,14</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>25,91</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>13,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,60</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>8,00</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)	107,00	Proteínas (g)	0,63	Grasas (g)	0,14	Carbohidratos (g)	25,91	Calcio (mg)	13,00	Hierro (mg)	0,60	Vitamina A (µg)	8,00	<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)	107,00																				
Proteínas (g)	0,63																				
Grasas (g)	0,14																				
Carbohidratos (g)	25,91																				
Calcio (mg)	13,00																				
Hierro (mg)	0,60																				
Vitamina A (µg)	8,00																				
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	24 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	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Cajas de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los 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 12 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 SECAS/ PASAS																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, limpieza y deshidratado de la uva 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>Agradable, característico de la uva.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico de la uva.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Arrugada seca, suave.</td> </tr> </table>	Sabor	Agradable, característico de la uva.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Característico de la uva.	Apariencia	Arrugada seca, suave.												
Sabor	Agradable, característico de la uva.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños																				
Color	Característico de la uva.																				
Apariencia	Arrugada seca, 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> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	299,00	Proteínas (g)	3,00	Grasas (g)	0,30	Carbohidratos (g)	79,66	Calcio (mg)	70,00	Hierro (mg)	3,00	Vitamina A (µg)	-	<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																				
Vitamina A (µg)	-																				
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 "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 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 (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	KUMIS CON QUINUA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El kumis con quinua es un delicioso y nutritivo derivado lácteo con harina de quinua, que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Para la elaboración del kumis se utiliza cierto tipo de cultivos lácteos que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación para su posterior 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, 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>Blanco amarillento.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Viscosa característica del yogurt.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanco amarillento.	Textura	Viscosa característica del yogurt.												
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco amarillento.																				
Textura	Viscosa característica del yogurt.																				
<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>2,86</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,70</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>13,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>115,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>4,00</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)	2,86	Grasas (g)	2,70	Carbohidratos (g)	13,00	Calcio (mg)	115,00	Hierro (mg)	0,50	Vitamina A (µg)	4,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - 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 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	89,00																				
Proteínas (g)	2,86																				
Grasas (g)	2,70																				
Carbohidratos (g)	13,00																				
Calcio (mg)	115,00																				
Hierro (mg)	0,50																				
Vitamina A (µg)	4,00																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - Requisitos																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - 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	KUMIS NATURAL O SABORIZADO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El kumis es un delicioso y nutritivo derivado lácteo, que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Para la elaboración del kumis se utiliza cierto tipo de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación para su posterior 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, 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>De blanco a característico del sabor</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Semiviscosa</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	De blanco a característico del sabor	Textura	Semiviscosa												
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	De blanco a característico del sabor																				
Textura	Semiviscosa																				
<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>87,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,15</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,35</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>13,27</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>104,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,87</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>4,00</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)	87,00	Proteínas (g)	3,15	Grasas (g)	2,35	Carbohidratos (g)	13,27	Calcio (mg)	104,00	Hierro (mg)	0,87	Vitamina A (µg)	4,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - 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 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	87,00																				
Proteínas (g)	3,15																				
Grasas (g)	2,35																				
Carbohidratos (g)	13,27																				
Calcio (mg)	104,00																				
Hierro (mg)	0,87																				
Vitamina A (µg)	4,00																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - Requisitos																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente ETD 33036:2012 Productos lácteos - Leches fermentadas con adición de nutrientes - 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	LECHE CON FRUTA ASAÍ UHT																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de leche fluida entera de vaca ultra pasteurizada y enriquecida con concentrado de fruta de Asaí. Producto que se obtiene mediante un proceso de filtrado, termización, estandarización, ultrapasteurización (que consiste en someter a la leche durante un corto tiempo entre 4 a 8 segundos a una temperatura que oscila entre 135 y 150 °C) y seguido de un rápido enfriamiento, para su posterior envasado aséptico. Es un producto de larga vida que no necesita refrigeración para su almacenamiento y distribución. 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, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco Amarillento.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Líquida, libre de impurezas.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.	Color	Blanco Amarillento.	Textura	Líquida, libre de impurezas.												
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																				
Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco Amarillento.																				
Textura	Líquida, libre de impurezas.																				
<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>98,90</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>2,10</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,90</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>16,20</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>67,10</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,50</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>4,10</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)	98,90	Proteínas (g)	2,10	Grasas (g)	2,90	Carbohidratos (g)	16,20	Calcio (mg)	67,10	Hierro (mg)	1,50	Vitamina A (µg)	4,10	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - 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 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	98,90																				
Proteínas (g)	2,10																				
Grasas (g)	2,90																				
Carbohidratos (g)	16,20																				
Calcio (mg)	67,10																				
Hierro (mg)	1,50																				
Vitamina A (µg)	4,10																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	45 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 Nº 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 PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el numero de grupos dependera 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 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 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	LECHE FORTIFICADA UHT																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de leche de vaca entera ultra pasteurizada fortificada con minerales y vitaminas. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, termización, estandarización, ultrapasteurización (que consiste en someter a la leche durante un corto tiempo entre 4 a 8 segundos a una temperatura que oscila entre 135 y 150 °C) y seguido de un rápido enfriamiento, para su posterior envasado aséptico. Es un producto de larga vida que no necesita refrigeración para su almacenamiento y distribución. 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, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco Amarillento.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Líquida, libre de impurezas.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.	Color	Blanco Amarillento.	Textura	Líquida, libre de impurezas.												
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																				
Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco Amarillento.																				
Textura	Líquida, libre de impurezas.																				
<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>41,88</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>4,20</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,12</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>5,90</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>136,80</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,01</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>1,20</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)	41,88	Proteínas (g)	4,20	Grasas (g)	0,12	Carbohidratos (g)	5,90	Calcio (mg)	136,80	Hierro (mg)	0,01	Vitamina A (µg)	1,20	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - 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 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	41,88																				
Proteínas (g)	4,20																				
Grasas (g)	0,12																				
Carbohidratos (g)	5,90																				
Calcio (mg)	136,80																				
Hierro (mg)	0,01																				
Vitamina A (µg)	1,20																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - 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 PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el numero de grupos dependera 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 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 45 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	LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTÁNEA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La Leche entera en polvo es la leche natural completamente deshidratada con una humedad menor o igual al 5% de su peso total, es de larga vida. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, pasteurización, homogenización, evaporación, concentración, secado y envasado. Contiene todos los componentes de la leche entera, lecitina, además de estar enriquecida con vitaminas. 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, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco Amarillento.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Polvo fino, libre de impurezas.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.	Color	Blanco Amarillento.	Textura	Polvo fino, libre de impurezas.												
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																				
Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco Amarillento.																				
Textura	Polvo fino, libre de impurezas.																				
<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>493,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>25,23</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>21,33</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>43,35</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>914,30</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,72</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>182,58</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)	493,00	Proteínas (g)	25,23	Grasas (g)	21,33	Carbohidratos (g)	43,35	Calcio (mg)	914,30	Hierro (mg)	0,72	Vitamina A (µg)	182,58	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - 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 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	493,00																				
Proteínas (g)	25,23																				
Grasas (g)	21,33																				
Carbohidratos (g)	43,35																				
Calcio (mg)	914,30																				
Hierro (mg)	0,72																				
Vitamina A (µg)	182,58																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 2 Kg (envase de hojalata). 8 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 1 Kg (envase de bolsa).																				
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 hojalata con tapa de aluminio interna en presentación de 2 kg. Bolsa de polietileno coextruido en presentación de 1 Kg. Los envases deberán ser 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 (para envase de hojalata de 2 Kg) y caja de cartón corrugado (para bolsa de polietileno coextruido de 1 Kg), que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los 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 físicoquímicas 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 (en envase de hojalata) y 6 meses (en envase de bolsa). 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	LECHE FLUIDA UHT																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La leche fluida UHT, es un producto elaborado con leche fresca controlada y seleccionada. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, termización, estandarización, ultrapasteurización (que consiste en someter a la leche durante un corto tiempo entre 4 a 8 segundos a una temperatura que oscila entre 135 y 150 °C) y seguido de un rápido enfriamiento, para su posterior envasado aséptico. Es un producto de larga vida que no necesita refrigeración para su almacenamiento y distribución. 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, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco Amarillento.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Líquida, libre de impurezas.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.	Color	Blanco Amarillento.	Textura	Líquida, libre de impurezas.												
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																				
Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.																				
Color	Blanco Amarillento.																				
Textura	Líquida, libre de impurezas.																				
<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>65,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,30</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>3,50</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>5,20</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>152,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,30</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>15,89</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)	65,00	Proteínas (g)	3,30	Grasas (g)	3,50	Carbohidratos (g)	5,20	Calcio (mg)	152,00	Hierro (mg)	0,30	Vitamina A (µg)	15,89	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - 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 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	65,00																				
Proteínas (g)	3,30																				
Grasas (g)	3,50																				
Carbohidratos (g)	5,20																				
Calcio (mg)	152,00																				
Hierro (mg)	0,30																				
Vitamina A (µg)	15,89																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - 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 PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el numero de grupos dependera 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 45 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	LECHE SABORIZADA UHT																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La leche saborizada UHT, es un producto elaborado con leche fresca controlada y seleccionada. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, termización, estandarización, ultrapasteurización (que consiste en someter a la leche durante un corto tiempo entre 4 a 8 segundos a una temperatura que oscila entre 135 y 150 °C) y seguido de un rápido enfriamiento, para su posterior envasado aséptico. Es un producto de larga vida que no necesita refrigeración para su almacenamiento y distribución. 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, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Depende del sabor seleccionado.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Líquida, libre de impurezas.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.	Color	Depende del sabor seleccionado.	Textura	Líquida, libre de impurezas.												
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																				
Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.																				
Color	Depende del sabor seleccionado.																				
Textura	Líquida, libre de impurezas.																				
<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>76,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,00</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>82,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>17,54</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)	76,00	Proteínas (g)	3,00	Grasas (g)	2,00	Carbohidratos (g)	11,00	Calcio (mg)	82,00	Hierro (mg)	1,00	Vitamina A (µg)	17,54	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33035:2012 Productos lácteos - Leche larga vida saborizada y/o con ingredientes - 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 33035:2012 Productos lácteos - Leche larga vida saborizada y/o con ingredientes - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33035:2012 Productos lácteos - Leche larga vida saborizada y/o con ingredientes - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33035:2012 Productos lácteos - Leche larga vida saborizada y/o con ingredientes - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	76,00																				
Proteínas (g)	3,00																				
Grasas (g)	2,00																				
Carbohidratos (g)	11,00																				
Calcio (mg)	82,00																				
Hierro (mg)	1,00																				
Vitamina A (µg)	17,54																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33035:2012 Productos lácteos - Leche larga vida saborizada y/o con ingredientes - Requisitos																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33035:2012 Productos lácteos - Leche larga vida saborizada y/o con ingredientes - 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 PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno 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 45 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	QUESO CON CHÍA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso con chía 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 semillas seleccionadas de chía, 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	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Lácteo característico, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Amarillo pálido (con granos de Chia).</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica.</td> </tr> </table>	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.												
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 Nº 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 Nº 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 termocontraíble, 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 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 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	QUESO EDAM																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso Edam es un derivado de la leche de vaca, madurado a temperatura y humedad controlada. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, pasteurizado, adición de cultivos lácticos, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pasa por un 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	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Lácteo característico, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Amarillo palido.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Compacta , lisa no granulosa.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Amarillo palido.	Textura	Compacta , lisa no granulosa.												
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																				
Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Amarillo palido.																				
Textura	Compacta , lisa no granulosa.																				
<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>342,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>24,39</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>25,70</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>3,22</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>693,20</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,82</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>122,10</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)	342,00	Proteínas (g)	24,39	Grasas (g)	25,70	Carbohidratos (g)	3,22	Calcio (mg)	693,20	Hierro (mg)	0,82	Vitamina A (µg)	122,10	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - 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 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	342,00																				
Proteínas (g)	24,39																				
Grasas (g)	25,70																				
Carbohidratos (g)	3,22																				
Calcio (mg)	693,20																				
Hierro (mg)	0,82																				
Vitamina A (µg)	122,10																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - 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	QUESO FRESCO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso fresco es un derivado lácteo el cual aporta naturalmente proteínas y grasas. El queso fresco conserva una cantidad mayor de líquido, comparado con otras variedades ya que en su elaboración no es llevado a cocción o maduración lo cual permite que se conserve más agua en su interior. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado, salado 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, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanquecino.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica, sin ojos.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanquecino.	Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica, sin ojos.												
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																				
Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Blanquecino.																				
Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica, sin ojos.																				
<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>254</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>15,9</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>18,2</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>6,6</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>684</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,32</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>79,9</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)	254	Proteínas (g)	15,9	Grasas (g)	18,2	Carbohidratos (g)	6,6	Calcio (mg)	684	Hierro (mg)	0,32	Vitamina A (µg)	79,9	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - 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 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	254																				
Proteínas (g)	15,9																				
Grasas (g)	18,2																				
Carbohidratos (g)	6,6																				
Calcio (mg)	684																				
Hierro (mg)	0,32																				
Vitamina A (µg)	79,9																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	25 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 termocontraíble, 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 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 20 días. 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	QUESO FUNDIDO CON CONCENTRACIÓN DE SODIO TOTAL MENOR O IGUAL A 120 mg/100g (CONCENTRACIÓN BAJA)																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso fundido es un producto elaborado a base de quesos madurados, quesos frescos, crema de leche y sales fundentes. Es un producto obtenido por la asociación de moléculas, mezcla, fusión y emulsión, con tratamiento térmico y agentes emulsionantes, de una o dos variedades de queso, con o sin la adición de otros productos alimenticios. 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, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanquecino.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Consistencia semipastoso</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Blanquecino.	Textura	Consistencia semipastoso												
Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.																				
Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Blanquecino.																				
Textura	Consistencia semipastoso																				
<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>277</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>12,09</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>21,6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>8,53</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>495,1</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,42</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>44,1</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)	277	Proteínas (g)	12,09	Grasas (g)	21,6	Carbohidratos (g)	8,53	Calcio (mg)	495,1	Hierro (mg)	0,42	Vitamina A (µg)	44,1	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - 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 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g. DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	277																				
Proteínas (g)	12,09																				
Grasas (g)	21,6																				
Carbohidratos (g)	8,53																				
Calcio (mg)	495,1																				
Hierro (mg)	0,42																				
Vitamina A (µg)	44,1																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - 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	Envase PEAD de primer uso con tapa y cinta de seguridad de grado alimenticio, 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 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 BEBIBLE																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Bebible es un delicioso y nutritivo derivado lácteo, que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Para la elaboración del Yogurt Bebible se utiliza cierto tipo de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación para su posterior 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, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.																				
	Color	Característico del sabor del yogurt.																				
	Textura	Poco viscoso, característica del yogurt.																				
<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 FRUTADO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Frutado es un delicioso y nutritivo derivado lácteo con trozos de frutas. Se obtiene a partir de la fermentación de la leche con la adición de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación, batido, añadido de frutas, para su posterior 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 de la fruta seleccionada.</td> </tr> <tr> <td>-Olor</td> <td>Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del sabor seleccionado del yogurt.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Viscoso, característico del yogurt.</td> </tr> </table>	Sabor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.	-Olor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.	Color	Característico del sabor seleccionado del yogurt.	Textura	Viscoso, característico del yogurt.												
Sabor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.																				
-Olor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.																				
Color	Característico del sabor seleccionado del yogurt.																				
Textura	Viscoso, característico del yogurt.																				
<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 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)	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 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 NATURAL																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Natural es un delicioso y nutritivo derivado lácteo, que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Para la elaboración del Yogurt Natural se utiliza cierto tipo de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia, sin adición de saborizantes y colorantes. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación para su posterior 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 (Natural), libre de sabores extraños.																				
	Olor	Característico libre de olores extraños.																				
	Color	Blanco amarillento.																				
	Textura	Viscosa característica del yogurt.																				
<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>88,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,56</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>2,88</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>12,06</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>124,60</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,20</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>42,00</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)	88,00	Proteínas (g)	3,56	Grasas (g)	2,88	Carbohidratos (g)	12,06	Calcio (mg)	124,60	Hierro (mg)	0,20	Vitamina A (µg)	42,00	<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)	88,00																					
Proteínas (g)	3,56																					
Grasas (g)	2,88																					
Carbohidratos (g)	12,06																					
Calcio (mg)	124,60																					
Hierro (mg)	0,20																					
Vitamina A (µg)	42,00																					
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	25 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 20 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																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Probiótico 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, incubación para su posterior 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 del yogurt.																				
	Textura	Viscosa característica del yogurt.																				
<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 Nº 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 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 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	CHARQUE DE LLAMA																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El charque de llama, es un tipo de carne deshidratada, con el fin de alargar su tiempo de vida útil. Es un alimento rico en proteínas y bajo contenido graso. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección y clasificación de la carne, deshuesado, trozado, desgrasado, desnervado, fileteado, salado, secado o deshidratado hasta un contenido de humedad aproximada al 10%, y martajado 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	Sabor	Salado, característico del producto, libre de sabores extraños.																				
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
	Color	Café claro.																				
	Apariencia	Duro y seco por el proceso de secado.																				
<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>354,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>64,23</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>8,20</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>70,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>15,56</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>3,28</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)	354,00	Proteínas (g)	64,23	Grasas (g)	-	Carbohidratos (g)	8,20	Calcio (mg)	70,00	Hierro (mg)	15,56	Vitamina A (µg)	3,28	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	354,00																					
Proteínas (g)	64,23																					
Grasas (g)	-																					
Carbohidratos (g)	8,20																					
Calcio (mg)	70,00																					
Hierro (mg)	15,56																					
Vitamina A (µg)	3,28																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - Requisitos.																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica NB 330001:2010 Carne de camélidos y productos derivados - Carne deshidratada (Charque o ch'arkhi) - 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.																					
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 trilaminado metalizado, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																					
ENVASE SECUNDARIO	Cajas 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 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	CHARQUE DE RES																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El charque de res, es un tipo de carne deshidratada, con el fin de alargar su tiempo de vida útil. Es un alimento rico en proteínas y bajo contenido graso. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección y clasificación de la carne, deshuesado, trozado, desgrasado, desnervado, fileteado, salado, secado o deshidratado hasta un contenido de humedad aproximada al 10%, y martajado 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>Salado, 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>Rojo oscuro a café claro.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Duro y seco por el proceso de secado.</td> </tr> </table>	Sabor	Salado, característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Rojo oscuro a café claro.	Textura	Duro y seco por el proceso de secado.												
Sabor	Salado, característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Rojo oscuro a café claro.																				
Textura	Duro y seco por el proceso de secado.																				
<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>56,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>47,59</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>3,38</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>5,68</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>36,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>15,20</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>46,00</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)	56,00	Proteínas (g)	47,59	Grasas (g)	3,38	Carbohidratos (g)	5,68	Calcio (mg)	36,00	Hierro (mg)	15,20	Vitamina A (µg)	46,00	<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)	56,00																				
Proteínas (g)	47,59																				
Grasas (g)	3,38																				
Carbohidratos (g)	5,68																				
Calcio (mg)	36,00																				
Hierro (mg)	15,20																				
Vitamina A (µg)	46,00																				
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	4 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 trilaminado metalizado, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																				
ENVASE SECUNDARIO	Cajas 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 fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN 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 3 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	ACEITE VEGETAL (FORTIFICADO CON VITAMINA A)																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales de soya y girasol. Fortificado con Vitamina A. Producto que se obtiene mediante los procesos de limpieza, selección, extracción, refinado blanqueado 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 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>Apariencia</td> <td>Líquido transparente y libre de cuerpos extraños.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico del producto.	Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Característico del producto.																				
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños.																				
<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>880,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,22</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>99,22</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>5,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</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)	880,00	Proteínas (g)	0,22	Grasas (g)	99,22	Carbohidratos (g)	-	Calcio (mg)	5,00	Hierro (mg)	0,70	Vitamina A (µg)	3,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. 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 vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. 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 vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	880,00																				
Proteínas (g)	0,22																				
Grasas (g)	99,22																				
Carbohidratos (g)	-																				
Calcio (mg)	5,00																				
Hierro (mg)	0,70																				
Vitamina A (µg)	3,00																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. 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	En envase 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	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 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	ALMENDRA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La almendra es un fruto amazónico, rico en proteínas, selenio y fibra. Es uno de los alimentos vegetales más rico en calcio y buena fuente de vitamina E. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de recolección, acopio, secado (cilindrado), sancochado, quebrado manual/mecánico, clasificación, deshidratado y selección 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>Beige.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Fruto duro entero.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Beige.	Textura	Fruto duro entero.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Beige.																				
Textura	Fruto duro entero.																				
<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>650,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>16,14</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>62,56</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>15,57</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>240,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,45</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>6,09</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)	650,00	Proteínas (g)	16,14	Grasas (g)	62,56	Carbohidratos (g)	15,57	Calcio (mg)	240,00	Hierro (mg)	4,45	Vitamina A (µg)	6,09	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320013:2010 Frutos secos - Nuez amazónica sin cáscara (Shelled Brazil Nuts) - 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 320013:2010 Frutos secos - Nuez amazónica sin cáscara (Shelled Brazil Nuts) - Clasificación y requisitos.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320013:2010 Frutos secos - Nuez amazónica sin cáscara (Shelled Brazil Nuts) - Clasificación y requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320013:2010 Frutos secos - Nuez amazónica sin cáscara (Shelled Brazil Nuts) - Clasificación y requisitos.
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	650,00																				
Proteínas (g)	16,14																				
Grasas (g)	62,56																				
Carbohidratos (g)	15,57																				
Calcio (mg)	240,00																				
Hierro (mg)	4,45																				
Vitamina A (µg)	6,09																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320013:2010 Frutos secos - Nuez amazónica sin cáscara (Shelled Brazil Nuts) - Clasificación y requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320013:2010 Frutos secos - Nuez amazónica sin cáscara (Shelled Brazil Nuts) - 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 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 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	LINAZA																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La linaza son semillas con forma de granillos elipsoidales, rica en proteínas y calcio. El producto se obtiene mediante los procesos de selección y limpieza para su posterior envasado, exento de impurezas. 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	Café claro brillante.																				
	Textura	Semilla con forma de granillos elipsoides.																				
<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>Calcio (mg)</td> <td>199,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>6,22</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>9,70</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)	534,00	Proteínas (g)	18,29	Grasas (g)	42,16	Carbohidratos (g)	28,88	Calcio (mg)	199,00	Hierro (mg)	6,22	Vitamina A (µg)	9,70	<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)	534,00																					
Proteínas (g)	18,29																					
Grasas (g)	42,16																					
Carbohidratos (g)	28,88																					
Calcio (mg)	199,00																					
Hierro (mg)	6,22																					
Vitamina A (µg)	9,70																					
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 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 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	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	MANÍ																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El maní es un fruto seco, rico en proteínas de origen vegetal y una fuente importante de ácidos grasos omega 3 y omega 6, también contiene calcio, vitaminas y minerales. El producto se obtiene mediante los procesos de selección, limpieza, descascarado, pelado para su posterior envasado. El producto no contiene sal añadida.</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>Color característico del producto según la variedad</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Grano uniforme, firme, sin roturas ni grietas</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Color característico del producto según la variedad	Apariencia	Grano uniforme, firme, sin roturas ni grietas												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños																				
Color	Color característico del producto según la variedad																				
Apariencia	Grano uniforme, firme, sin roturas ni grietas																				
<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>551,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>27,14</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>44,40</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>20,70</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>70,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	551,00	Proteínas (g)	27,14	Grasas (g)	44,40	Carbohidratos (g)	20,70	Calcio (mg)	70,00	Hierro (mg)	4,70	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - 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 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	551,00																				
Proteínas (g)	27,14																				
Grasas (g)	44,40																				
Carbohidratos (g)	20,70																				
Calcio (mg)	70,00																				
Hierro (mg)	4,70																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - 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	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	MANTEQUILLA DE MANÍ																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mantequilla de maní es un producto que se obtiene por el proceso en el cual se muele los maníes tostados para obtener una crema untuosa con baja humedad. 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 al maní.																				
	Olor	Característico al maní.																				
	Color	Amarillo a café claro.																				
	Textura	Blando - Pastosa - Homogénea.																				
<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>611,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>31,34</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>44,57</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>21,10</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>85,00</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>7,70</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>6,00</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)	611,00	Proteínas (g)	31,34	Grasas (g)	44,57	Carbohidratos (g)	21,10	Calcio (mg)	85,00	Hierro (mg)	7,70	Vitamina A (µg)	6,00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - 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 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																						
Energía (Kcal)	611,00																					
Proteínas (g)	31,34																					
Grasas (g)	44,57																					
Carbohidratos (g)	21,10																					
Calcio (mg)	85,00																					
Hierro (mg)	7,70																					
Vitamina A (µg)	6,00																					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																						
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos																						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	24 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	Envase de vidrio OW cristalino 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 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 12 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	MANTEQUILLA DE SÉSAMO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mantequilla de sésamo es un producto que se obtiene por el proceso en el cual se muele el sésamo tostado para obtener una crema untuosa con baja humedad. 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 al sésamo.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico al sésamo.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Café - Amarillento</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Blando - Pastosa - Homogénea</td> </tr> </table>	Sabor	Característico al sésamo.	Olor	Característico al sésamo.	Color	Café - Amarillento	Apariencia	Blando - Pastosa - Homogénea												
Sabor	Característico al sésamo.																				
Olor	Característico al sésamo.																				
Color	Café - Amarillento																				
Apariencia	Blando - Pastosa - Homogénea																				
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>603,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>26,99</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>44,32</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>24,17</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>560,78</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,79</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>8,72</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)	603,00	Proteínas (g)	26,99	Grasas (g)	44,32	Carbohidratos (g)	24,17	Calcio (mg)	560,78	Hierro (mg)	4,79	Vitamina A (µg)	8,72	<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)	603,00																				
Proteínas (g)	26,99																				
Grasas (g)	44,32																				
Carbohidratos (g)	24,17																				
Calcio (mg)	560,78																				
Hierro (mg)	4,79																				
Vitamina A (µg)	8,72																				
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	Envase de vidrio OW cristalino 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 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	SÉSAMO TOSTADO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El sésamo tostado, es una fuente importante de proteína de origen vegetal y calcio. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, lavado, pre secado, tostado, enfriado y clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas. 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 a grano tostado, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico a grano tostado, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Color característico del producto según la variedad, homogéneo.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Semilla dura pequeña.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico a grano tostado, libre de sabores extraños.	Olor	Característico a grano tostado, libre de olores extraños.	Color	Color característico del producto según la variedad, homogéneo.	Textura	Semilla dura pequeña.												
Sabor	Característico a grano tostado, libre de sabores extraños.																				
Olor	Característico a grano tostado, libre de olores extraños.																				
Color	Color característico del producto según la variedad, homogéneo.																				
Textura	Semilla dura pequeña.																				
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>603,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>26,99</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>44,32</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>24,17</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>560,78</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,49</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>8,72</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)	603,00	Proteínas (g)	26,99	Grasas (g)	44,32	Carbohidratos (g)	24,17	Calcio (mg)	560,78	Hierro (mg)	4,49	Vitamina A (µg)	8,72	<table border="1"> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos</td> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	603,00																				
Proteínas (g)	26,99																				
Grasas (g)	44,32																				
Carbohidratos (g)	24,17																				
Calcio (mg)	560,78																				
Hierro (mg)	4,49																				
Vitamina A (µg)	8,72																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - 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	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	AZÚCAR MORENA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El azúcar morena es un producto cristalizado con una importante fuente de energía, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar recubiertos por una película de la miel original. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de molienda, evaporación, cristalización, centrifugado y secado, para su posterior envasado, exento de impurezas. 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 del producto.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Marrón, dorado, sin brillo.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Granulada dura.</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce, característico del producto.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Marrón, dorado, sin brillo.	Textura	Granulada dura.												
Sabor	Dulce, característico del producto.																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																				
Color	Marrón, dorado, sin brillo.																				
Textura	Granulada 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>380,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,20</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>94,01</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>44,50</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,56</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	380,00	Proteínas (g)	0,20	Grasas (g)	-	Carbohidratos (g)	94,01	Calcio (mg)	44,50	Hierro (mg)	1,56	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - 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 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	380,00																				
Proteínas (g)	0,20																				
Grasas (g)	-																				
Carbohidratos (g)	94,01																				
Calcio (mg)	44,50																				
Hierro (mg)	1,56																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - Requisitos																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0008:2006 Azúcar crudo - 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	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	CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la Torta de Cacao trozada semi - desgrasada, de fácil digestión, sabor agradable al paladar, con aroma característico al chocolate, es una fuente rica en proteínas, carbohidratos con adición de frutos secos, y grasas saludables. Producto que se obtiene mediante el proceso de elaboración de chocolate, adición de frutos secos, amasado y moldeado, 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>Chocolate.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico chocolate.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Marrón.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Dura granulada con trozos de fruta.</td> </tr> </table>	Sabor	Chocolate.	Olor	Característico chocolate.	Color	Marrón.	Textura	Dura granulada con trozos de fruta.												
Sabor	Chocolate.																				
Olor	Característico chocolate.																				
Color	Marrón.																				
Textura	Dura granulada con trozos de 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>574,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>10,23</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>42,40</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>43,66</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>281,64</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>4,69</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>301,50</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)	574,00	Proteínas (g)	10,23	Grasas (g)	42,40	Carbohidratos (g)	43,66	Calcio (mg)	281,64	Hierro (mg)	4,69	Vitamina A (µg)	301,50	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326007:2008 Chocolate compuesto y relleno - 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 326007:2008 Chocolate compuesto y relleno - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326007:2008 Chocolate compuesto y relleno - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326007:2008 Chocolate compuesto y relleno - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	574,00																				
Proteínas (g)	10,23																				
Grasas (g)	42,40																				
Carbohidratos (g)	43,66																				
Calcio (mg)	281,64																				
Hierro (mg)	4,69																				
Vitamina A (µg)	301,50																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326007:2008 Chocolate compuesto y relleno - Requisitos																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326007:2008 Chocolate compuesto y relleno - 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	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, 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	CHOCOLATE EN POLVO																				
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 posterior mezclado con azúcar, y mix de vitaminas y minerales, 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 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> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>301,50</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)	406,00	Proteínas (g)	3,88	Grasas (g)	1,42	Carbohidratos (g)	92,01	Calcio (mg)	412,08	Hierro (mg)	10,66	Vitamina A (µg)	301,50	<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																				
Vitamina A (µg)	301,50																				
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																					
(Requisitos mínimos del producto)																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE PURO EN BARRA																				
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, premolido, molido, prensado, refinado y moldeado conformado en una barra, 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>Textura</td> <td>Firme y consistente, con brillo y color.</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce característico a chocolate.	Olor	Característico a chocolate.	Color	Marrón oscuro característico.	Textura	Firme y consistente, con brillo y color.												
Sabor	Dulce característico a chocolate.																				
Olor	Característico a chocolate.																				
Color	Marrón oscuro característico.																				
Textura	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> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>6,87</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)	489,00	Proteínas (g)	4,45	Grasas (g)	20,70	Carbohidratos (g)	71,13	Calcio (mg)	97,40	Hierro (mg)	4,11	Vitamina A (µg)	6,87	<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																				
Vitamina A (µg)	6,87																				
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	Papel envoltura y cartulina duplex, 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 facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución del mismo, 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 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 (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	EXTRACTO DE PROPÓLEO																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El propóleo es una sustancia que producen las abejas a partir de las resinas de los árboles, lo usan para defenderse contra los virus y bacterias. Se extrae con alcohol al 96°GL 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 marrón oscuro.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Líquido homogéneo.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Característico del producto marrón oscuro.	Textura	Líquido homogéneo.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños																				
Color	Característico del producto marrón oscuro.																				
Textura	Líquido homogéneo.																				
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal.)</td> <td>137,00</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td>16,83</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td>3,40</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g.)</td> <td>9,77</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>14,73</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>12,00</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>46,33</td> </tr> </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.)	137,00	Proteínas (g.)	16,83	Grasas (g.)	3,40	Carbohidratos (g.)	9,77	Calcio (mg)	14,73	Hierro (mg)	12,00	Vitamina A (µg)	46,33	<table border="1"> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos</td> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal.)	137,00																				
Proteínas (g.)	16,83																				
Grasas (g.)	3,40																				
Carbohidratos (g.)	9,77																				
Calcio (mg)	14,73																				
Hierro (mg)	12,00																				
Vitamina A (µg)	46,33																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - 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	Frasco gotero de polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio.																				
ENVASE SECUNDARIO	Cajas de cartón corrugado 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 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	INFUSIONES (MATES)																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido de las hojas, las flores, las raíces, las cortezas, los frutos o las semillas de ciertas hierbas y plantas, que pueden ser aromáticas o no, y con propiedades medicinales. El producto se obtiene mediante los procesos de selección, secado, picado, mezclado, desinfección 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 según la variedad</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Seco, característico según la variedad.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Característico del producto según la variedad	Textura	Seco, característico según la variedad.										
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños																		
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños																		
Color	Característico del producto según la variedad																		
Textura	Seco, característico según la variedad.																		
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal.)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g.)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>-</td> </tr> </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.)	-	Proteínas (g.)	-	Grasas (g.)	-	Carbohidratos (g.)	-	Hierro (mg)	-	Calcio (mg)	-	<table border="1"> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos</td> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																			
Energía (Kcal.)	-																		
Proteínas (g.)	-																		
Grasas (g.)	-																		
Carbohidratos (g.)	-																		
Hierro (mg)	-																		
Calcio (mg)	-																		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos																			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - 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 pequeña sellada de papel poroso, unido a un trozo de cordel con una etiqueta de papel en su extremo que identifica la variedad de infusión, con una envoltura en papel/papel aluminio, de primer uso y grado alimenticio, sellado con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																		
ENVASE SECUNDARIO	Cajas de cartulina dúplex (primer uso), mismas que son empaquetadas en bolsas de polipropileno 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 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 físicoquímicas 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	JUGO DE MANZANA CON QUINUA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a pulpa fresca de manzana a la cual se le ha adicionado quinua en grano cocida para su consumo directo, producto sometido a un proceso de pasteurización y envasado higiénico. 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 manzana y quinua.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico a la fruta manzana y quinua.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico a la fruta manzana 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 manzana y quinua.	Olor	Característico a la fruta manzana y quinua.	Color	Característico a la fruta manzana y quinua.	Apariencia	Líquida y con presencia de partículas de quinua.												
Sabor	Dulce, característico a la fruta manzana y quinua.																				
Olor	Característico a la fruta manzana y quinua.																				
Color	Característico a la fruta manzana 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>Fuente: Resolución Ministerial N° 535/2020, Análisis Químico de los Alimentos. (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	MIEL DE ABEJA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La miel de abeja, es la sustancia dulce natural producida por las abejas (Apis Melífera) a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje. Es un edulcorante natural, valorado por sus propiedades nutricionales, medicinales y terapéuticas. El producto se obtiene mediante los procesos de acopio de miel, primer filtrado, descristalización, decantación y segundo filtrado, 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 del producto</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Propio Característico, variable del ámbar muy claro al oscuro</td> </tr> <tr> <td>Consistencia</td> <td>Fluida, viscosa, parcialmente cristalizada, sin presencia de partículas de la colmena</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce Característico del producto	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Propio Característico, variable del ámbar muy claro al oscuro	Consistencia	Fluida, viscosa, parcialmente cristalizada, sin presencia de partículas de la colmena												
Sabor	Dulce Característico del producto																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños																				
Color	Propio Característico, variable del ámbar muy claro al oscuro																				
Consistencia	Fluida, viscosa, parcialmente cristalizada, sin presencia de partículas de la colmena																				
<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>338</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,98</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,35</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>85,54</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>7,1</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	338	Proteínas (g)	0,98	Grasas (g)	0,35	Carbohidratos (g)	85,54	Calcio (mg)	48	Hierro (mg)	7,1	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - 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 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	338																				
Proteínas (g)	0,98																				
Grasas (g)	0,35																				
Carbohidratos (g)	85,54																				
Calcio (mg)	48																				
Hierro (mg)	7,1																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - Requisitos																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - Requisitos																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	24 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	Envase de vidrio OW cristalino de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia 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 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 12 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	MIEL DE ABEJA																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La miel de abeja, es la sustancia dulce natural producida por las abejas (Apis Melífera) a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje. Es un edulcorante natural, valorado por sus propiedades nutricionales, medicinales y terapéuticas. El producto se obtiene mediante los procesos de acopio de miel, primer filtrado, decristalización, decantación y segundo filtrado, 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 del producto</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Propio Característico, variable del ámbar muy claro al oscuro</td> </tr> <tr> <td>Consistencia</td> <td>Fluida, viscosa, parcialmente cristalizada, sin presencia de partículas de la colmena</td> </tr> </table>	Sabor	Dulce Característico del producto	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños	Color	Propio Característico, variable del ámbar muy claro al oscuro	Consistencia	Fluida, viscosa, parcialmente cristalizada, sin presencia de partículas de la colmena												
Sabor	Dulce Característico del producto																				
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños																				
Color	Propio Característico, variable del ámbar muy claro al oscuro																				
Consistencia	Fluida, viscosa, parcialmente cristalizada, sin presencia de partículas de la colmena																				
<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>338</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,98</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,35</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>85,54</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>7,1</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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)	338	Proteínas (g)	0,98	Grasas (g)	0,35	Carbohidratos (g)	85,54	Calcio (mg)	48	Hierro (mg)	7,1	Vitamina A (µg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - 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 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - Requisitos.	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																					
Energía (Kcal)	338																				
Proteínas (g)	0,98																				
Grasas (g)	0,35																				
Carbohidratos (g)	85,54																				
Calcio (mg)	48																				
Hierro (mg)	7,1																				
Vitamina A (µg)	-																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - Requisitos.																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 38023:2014 Azúcares y derivados - Miel de abejas - Requisitos																					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	24 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	Envase de polipropileno de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia 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 deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físicoquímicas 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 12 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	NÉCTAR DE FRUTAS 0% AZÚCAR AÑADIDA O CON CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR TOTAL MENOR A 5g/100 ml (CONCENTRACIÓN MEDIA)																				
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 añadida o con concentración de azúcar total menor a 5g/100 ml (concentración media). 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> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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	Vitamina A (µg)	-	<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																				
Vitamina A (µg)	-																				
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, dentro de cajas de cartón, 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 0% AZÚCAR AÑADIDA O CON CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR TOTAL MENOR A 5g/100 ml (CONCENTRACIÓN MEDIA)																				
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 añadida o con concentración de azúcar total menor a 5g/100 ml (concentración media). Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección de la fruta, lavado, desulpado, 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> <tr> <td>Vitamina A (µg)</td> <td>-</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	Vitamina A (µg)	-	<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																				
Vitamina A (µg)	-																				
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	30 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 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	SAL DE MESA YODADA FLUORADA																		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La sal de mesa yodada fluorada, es sal que contiene yodo y flúor añadido. El consumo de yodo ayuda a prevenir el bocio y el flúor ayuda a prevenir las caries. Es un producto conformado por cristales finos de color blanco cristalino, homogéneo, incoloro, sabor salino característico, soluble en agua e higroscópico. El producto se obtiene mediante el proceso de acopio, lavado, molienda, yodación y fluoración 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>Salino característico.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Inoloro.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco cristalino.</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Cristalina, sin formación de grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Salino característico.	Olor	Inoloro.	Color	Blanco cristalino.	Apariencia	Cristalina, sin formación de grumos.										
Sabor	Salino característico.																		
Olor	Inoloro.																		
Color	Blanco cristalino.																		
Apariencia	Cristalina, sin formación 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>-</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g.)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>-</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.)	-	Proteínas (g.)	-	Grasas (g.)	-	Carbohidratos (g.)	-	Hierro (mg)	-	Calcio (mg)	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - 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 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos
COMPOSICIÓN POR 100 g DE PORCIÓN COMESTIBLE																			
Energía (Kcal.)	-																		
Proteínas (g.)	-																		
Grasas (g.)	-																		
Carbohidratos (g.)	-																		
Hierro (mg)	-																		
Calcio (mg)	-																		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - Requisitos																			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																			
De acuerdo a normativa técnica vigente NB 328004:2012 Sal para consumo humano - 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, 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	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.																			

