

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





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





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)								
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	API DE CAÑAHUA SIN AZÚCAR							
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El api de cañahua sin azúcar es un alimento preparado en polvo en base a cañahua. Producto que deberá ser obtenido a partir de la limpieza, para luego pasar por el proceso de molienda, tamizado, mezclado hasta obtener un producto homogéneo para luego ser envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".							
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Cañahua, canela, clavo de olor, sin azúcar, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS							
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en agua fría para luego hacer cocer antes de su consumo						
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.						
	Olor	Característico, libre de olores extraños.						
	Color	Café claro a café oscuro, según la variedad.						
	Textura	Polvo fino, sin grumos.						
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>  *Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 347,00*		Humedad (%)	Máximo 11,5			
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 13,40*		Cenizas (g/100g)	Máximo 3			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,40*						
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 67,80*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 47,00*						
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 10,80*						
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>					
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $7 \times 10^4$					
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$					
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^4$					
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^4$					
	Escherichia coli (UFC/g)		0					
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del api de cañahua, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.							
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.							
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.							
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.							
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>					
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja					
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.							
	3. N° de Lote.							
	4. Peso bruto.							
	5. Cantidad de Unidades que contiene.							
	6. Identificación del Proveedor.							
	7. Simbología para manipulación y transporte.							
	8. Capacidad de apilamiento.							
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)							
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.							
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).							
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).							
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.							
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.								





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	API DE QUINUA SIN AZÚCAR				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El api de quinoa sin azúcar es un alimento preparado en polvo en base a quinoa en grano blanca beneficiada. Producto que deberá ser obtenido a partir del proceso de molienda, tamizado, mezclado hasta obtener un producto homogéneo para luego ser envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Quinoa en grano blanca beneficiada, canela, clavo de olor, sin azúcar, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la Inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en agua fría para luego hacer cocer antes de su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanquecino.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 330,00*		Humedad (%)	Máximo 13,50
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00*		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,00
	Grasas (g/100g)	Mínimo 3,60*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 65,40*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 36,90*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2 \times 10^5$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $3 \times 10^3$		
	Escherichia coli (en 1g)		< 10		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 100		
	Bacillus cereus (UFC/g)		Máximo $5 \times 10^2$		
Salmonella (en 25g)		Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del api de quinoa, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																	
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	AVENA EN HOJUELAS LAMINADA INSTANTÁNEA CON FRUTA DESHIDRATADA Y FRUTOS SECOS																
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>Hojuelas de avena instantánea con trozos medianos de fruta deshidrata (durazno o Piña) y frutos secos en trozos medianos (almendra y nueces). Producto que deberá ser obtenido a partir de avena limpia y sana, descascarado, sometido a un tratamiento térmico, laminado y secado, para obtener la avena laminada instantánea, posteriormente se realiza el mezclado con los frutos deshidratados (durazno o Piña en trozos medianos) y frutos secos (almendra y nueces en trozos medianos) para su envasado. El producto debe estar exento de granos crudos, no podrá estar húmedo, ni rancio.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>																
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Avena laminada instantánea, durazno o piña, almendra y nueces (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE AVENA, ALMENDRA Y NUECES																
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Preparar con agua u otra bebida caliente para su consumo.															
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.															
	Olor	Característico, libre de olores extraños.															
	Color	Característico del producto.															
	Textura	Hojuelas de forma ovalada, con trozos de fruta y frutos secos.															
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>												
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 332,00*		Humedad (%)	Máximo 11,5												
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,50*		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,00												
	Grasas (g/100g)	Mínimo 6,00*															
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 59,00*															
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 57,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0												
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,30*															
Fibra dietaria (g/100g)	Mínimo 1,30*																
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARAMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>														
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $5 \times 10^3$														
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$														
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$														
	Escherichia coli (NMP/g)		< 3														
	Salmonella (en 25g)		Ausencia														
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo de las hojuelas de avena instantánea con trozos de frutas deshidratadas (durazno o Piña) y frutos secos en trozos (almendra y nueces), deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.																
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.																
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	<p>Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de cartón corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ETIQUETADO</th> <th>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Identificación del nombre del producto.</td> <td rowspan="9">1. Para 50 Unidades por caja</td> </tr> <tr> <td>2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.</td> </tr> <tr> <td>3. N° de Lote.</td> </tr> <tr> <td>4. Peso bruto.</td> </tr> <tr> <td>5. Cantidad de Unidades que contiene.</td> </tr> <tr> <td>6. Identificación del Proveedor.</td> </tr> <tr> <td>7. Simbología para manipulación y transporte.</td> </tr> <tr> <td>8. Capacidad de apilamiento.</td> </tr> <tr> <td>9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)</td> </tr> </tbody> </table>					ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades por caja	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	3. N° de Lote.	4. Peso bruto.	5. Cantidad de Unidades que contiene.	6. Identificación del Proveedor.	7. Simbología para manipulación y transporte.	8. Capacidad de apilamiento.	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)
ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE																
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades por caja																
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.																	
3. N° de Lote.																	
4. Peso bruto.																	
5. Cantidad de Unidades que contiene.																	
6. Identificación del Proveedor.																	
7. Simbología para manipulación y transporte.																	
8. Capacidad de apilamiento.																	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)																	
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.																
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).																
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).																
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	<p>El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos.</p> <p>La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.</p>																
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.																	





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)								
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	AVENA EN HOJUELAS LAMINADA INSTANTANEA CON CAÑAHUA Y AMARANTO							
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Hojuelas de avena instantánea con cañahua instantánea y amaranto instantáneo. Producto que deberá ser obtenido a partir de avena limpia y sana, descascarado, sometido a un tratamiento térmico, laminado y secado, para obtener la avena laminada instantánea, posteriormente se realiza el mezclado con cañahua extruída y amaranto extruído, para su envasado. El producto debe estar exento de granos crudos, no podrá estar húmedo, ni rancio. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".							
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Avena laminada instantánea, cañahua y amaranto (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE AVENA (GLUTEN)							
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en agua u otra bebida caliente para su consumo.						
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.						
	Olor	Característico, libre de olores extraños.						
	Color	Característico del producto.						
	Textura	Hojuelas de forma ovalada.						
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 346,00*		Humedad (%)	Máximo 11,5			
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 13,00*		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,00			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 6,00*						
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 60,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>					
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 54,20*		Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 6,00*						
	Fibra dietaria (g/100g)	Mínimo 1,30*						
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>					
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>3</sup>					
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>					
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>					
	Escherichia coli (NMP/g)		< 3					
	Salmonella (en 25g)		Ausencia					
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo de las hojuelas de avena instantánea con cañahua instantáneo y amaranto instantáneo, deberá ser de 10 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.							
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.							
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.							
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.							
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.							
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>					
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja					
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.							
	3. N° de Lote.							
	4. Peso bruto.							
	5. Cantidad de Unidades que contiene.							
	6. Identificación del Proveedor.							
	7. Simbología para manipulación y transporte.							
	8. Capacidad de apilamiento.							
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)							
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.							
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).							
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).							
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.							
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.								





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	BARRA DE AMARANTO, QUINUA, CAÑAHUA, AVENA, CHÍA Y PASAS DE UVA FORTIFICADA CON OMEGA 3				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto elaborado con amaranto, quinoa, cañahua, avena, chía y pasas de uva fortificada con omega 3. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de acondicionamiento de granos, amaranto y quinoa insuflada, cañahua tostada, avena laminada y tostada, chía en grano y pasas de uvas, mezclado, moldeado, compactado, secado, puede ser cortado o desmoldeado, enfriado y envasado. El producto debe ser fortificado con omega 3 y parcialmente bañado con chocolate. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Amaranto y quinoa insuflada, cañahua tostada, avena laminada tostada, chía en grano, pasas de uva y miel de abeja, fortificada con omega 3 (29 mg/100g), cobertura de chocolate, sin colorantes ni saborizante artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE AVENA (GLUTEN)				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto es de consumo directo			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Dulce, característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme, crocante.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 392,00*		Humedad (%)	Máximo 12
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 8,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 72,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 35,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,80*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes totales (NMP/g)		<3		
	Coliformes fecales (NMP/g)		<3		
	Mohos y Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (NMP/g)		< 3		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminada metalizada de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Pack de 6 unidades en bolsa de polietileno, en caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	BROWNIE FORTIFICADO CON ZINC Y HIERRO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El brownie fortificado con zinc y hierro es una mezcla en polvo para preparar, debe ser elaborado con harina de quinua precocida, harina de arroz precocido, cacao, huevo entero en polvo. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos mezclados, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado. El producto debe ser fortificado con zinc y hierro. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de quinua precocida, harina de arroz precocida, cacao, huevo en polvo, sin colorantes ni saborizantes artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en leche tibia, mezclar y colocar en molde, hornear para su cocción y consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Café, característico			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 394,00*		Humedad (%)	Máximo 15
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 6,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 75,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 39,00*			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Bromato de potasio	Ausencia
	Zinc (mg/100g)	Mínimo 2,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 7x10 <sup>4</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)						
NOMBRE DEL PRODUCTO	EXTRUIDO DE AMARANTO, QUINUA O CAÑAHUA FORTIFICADO CON VITAMINAS DEL COMPLEJO B.					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de una mezcla de (amaranto y quinoa). El producto deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, extruido, secado, enfriado y posterior envasado. El producto debe ser fortificado con vitaminas del complejo B. (B1,B2,B3,B6,B9) Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".					
INGREDIENTES PRINCIPALES	Amaranto, quinoa, fortificantes de vitaminas del complejo B (Vit. B3 min. 3mg/100g, Vit B6 y Vit B9 min. 80µg/100g) , sin colorantes sin saborizantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN					
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.				
	Olor	Característico, libre de olores extraños.				
	Color	Característico al tipo de cereales				
	Textura	Firme, crujiente.				
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 378,00*		Humedad (%)	Máximo 6,00	
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,20*		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,50	
	Grasas (g/100g)	Mínimo 1,90*				
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 81,2*				
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 100,00*		Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,00	
		Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,00*	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
		Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 20,00*			
	*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Vitamina B1 (mg/100g)	Mínimo 0,28*			
		Vitamina B2 (mg/100g)	Mínimo 0,28*			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>3</sup>			
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3			
	Coliformes Fecales (NMP/g)		< 3			
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>			
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>			
	Escherichia coli (NMP/g)		< 3			
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>			
	Salmonella (en 25g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del extruido de amaranto y quinoa fortificado con vitaminas del complejo B, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.					
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.					
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.					
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.					
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE			
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades por caja			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.					
	3. N° de Lote.					
	4. Peso bruto.					
	5. Cantidad de Unidades que contiene.					
	6. Identificación del Proveedor.					
	7. Simbología para manipulación y transporte.					
	8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)						
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.					
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).					
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).					
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.					
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.						





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	FIDEO DE QUINUA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto elaborado con harina de quinua. Se obtiene mediante el proceso de mezclado, amasado, laminado, moldeado, cortado, secado, enfriado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de quinua, sin colorantes ni saborizantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Se consume luego de su cocción.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Duro			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 353,00*		Humedad (%)	Máximo 13
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,10*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 88,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (µg/Kg)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,50*			
<small>*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido</small>					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo 7x10 <sup>4</sup>			
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>3</sup>			
	Mohos (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>4</sup>			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>4</sup>			
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	< 10			
	Salmonella (en 25g)	Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del fideo de quinua, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>			
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades  2. Costurado			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	FLÁN DE QUINUA CON STEVIA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Mezcla en polvo para preparar flan de quinoa con stevia. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de quinoa precocida, stevia y saborizante vainilla, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en leche fría y revolver, cocinar a fuego lento removiendo hasta que hierva y enfriar para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanquecino.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 380,00*		Humedad (%)	Máximo 13,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 4,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 87,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0
	*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido				
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $5 \times 10^3$			
	Coliformes totales (NMP/g)	< 3			
	Coliformes fecales (NMP/g)	< 3			
	E. Coli (NMP/g)	< 3			
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^2$			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^2$			
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^2$			
	Salmonella (en 25g)	Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACION DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC2), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	FRIJOL				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El frijol/frejol es una leguminosa. Producto que se obtiene mediante el proceso de selección, limpieza y desinfección para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Frijol (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Se consume luego de su cocción			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la variedad (negro, colorado, blanco).			
	Textura	Dura, ovalada.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 334,00*		Humedad (%)	Máximo 13
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 20,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,70*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 60,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 96,00*		Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 10
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido		Hierro (mg/100g)	Mínimo 8,00*		
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del frijol, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	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.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	GALLETAS BAJAS EN AZÚCAR Y SODIO DE FÁCIL DIGESTIÓN				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada de acuerdo a reglamento, que se obtiene mediante los procesos de mezclado, amasado, laminado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de trigo fortificada de acuerdo a reglamento, sin saborizante ni colorante, azúcar añadida (máximo 5g en 100g de producto). (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: TRIGO (GLUTEN)				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Firme y crujiente.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 370,00*		Humedad (%)	Máximo 10
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00*		Cenizas (g/100g)	Máximo 2,2
	Grasas (g/100g)	Mínimo 10,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 60,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 89,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2) (ppb)	Máximo 20
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,80*			
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>1</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>1</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se debiera realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	GALLETAS SURTIDAS NUTRITIVAS DE QUINUA, AMARANTO, CAÑAHUA, AVENA FORTIFICADO CON HIERRO VITAMINAS A, C, B12 Y D				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Las galletas surtidas nutritivas que quinoa, amaranto, cañahua, avena fortificada con hierro vitaminas A, C, B12 y D, es un producto horneado que deberá obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, laminado, moldeado, horneado, enfriado, parcialmente bañado con cobertura de chocolate fortificada con hierro y vitaminas A, C, B12 y D y seleccionado para su posterior envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de trigo fortificada de acuerdo a reglamento, harina de quinoa, harina de amaranto, harina de cañahua, avena, fortificante hierro, vitaminas A, C, B12 (min. 0,14 mg/100g) y D (min. 5µg/100g) (Ingredientes que serán verificados en la Inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: TRIGO (GLUTEN) Y HUEVO				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico			
	Textura	Crocante, suave			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 428,00*		Humedad (%)	Máximo 15
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,50*		Cenizas (g/100g)	Máximo 1,50
	Grasas (g/100g)	Mínimo 14,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 65,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 70,00*			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 7,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2) (ppb)	Máximo 20
	Vitamina C (mg/100g)	Mínimo 3,60*			
Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 36,20*				
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	E. Coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	GRANOLA DE CAÑAHUA, AVENA, QUINUA, FRUTAS DESHIDRATADAS, MIEL, FORTIFICADOS CON HIERRO Y VITAMINA C				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto elaborado a base de cañahua cocida, avena insuflada, quinoa insuflada, pasas uva, miel de abeja, fortificada con hierro y vitamina C. El producto deberá ser obtenido a partir de los procesos de recepción, acondicionamiento y procesado (cocción), mezclado, secado, enfriado y posterior envasado. El producto debe ser fortificado con hierro y vitamina C. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Cañahua, Avena, quinoa beneficiada, pasas de uva, miel de abeja, fortificantes de hierro y vitamina C, sin colorantes sin saborizantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE AVENA (GLUTEN)				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico al tipo de cereales			
	Textura	Firme, crujiente.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 384,00*		Humedad (%)	Máximo 6,50
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 7,00*		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,0
	Grasas (g/100g)	Mínimo 4,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,00
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 49,00*			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Vitamina C (mg/100g)	Mínimo 5,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo 5x10 <sup>3</sup>			
	Coliformes totales (NMP/g)	< 3			
	Coliformes Fecales (NMP/g)	< 3			
	Mohos (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>2</sup>			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>2</sup>			
	Escherichia coli (NMP/g)	< 3			
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>2</sup>			
	Salmonella (en 25g)	Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 8 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>			
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 15 Unidades por caja			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 7 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HARINA DE QUINUA ORGÁNICA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La harina de quinoa se debe obtener de quinoa beneficiada orgánica, se deberá elaborar luego del proceso de molienda y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Quinoa orgánica beneficiada, deberá contar con la certificación de producto orgánico de tercera parte o del SPG con registro vigente ante SENASAG (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGICOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto puede ser utilizado para elaboración de productos de panadería, para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	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 quinoa.			
	Textura	Polvo homogéneo, sin grumos.			
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 348,00*		Humedad (%)	Máximo 13,50
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00*		Cenizas (%)	Máximo 3,00
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 68,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 4,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 41,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>			<b>VALORES PERMITIDOS</b>	
	Aerobios mesófilos (UFC/g)			Máximo $2 \times 10^5$	
	Bacillus cereus (UFC/g)			Máximo $5 \times 10^2$	
	Coliformes totales (UFC/g)			Máximo $1 \times 10^2$	
	Mohos (UFC/g)			Máximo $3 \times 10^3$	
	Levaduras (UFC/g)			Máximo $3 \times 10^3$	
	Escherichia coli (en 1g)			< 10	
	Salmonella (en 25g)			Ausencia	
	Staphylococcus aureus (UFC/g)			< $1 \times 10^2$	
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de producción y envasado, se debe conservar en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (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.				
	<b>ETIQUETADO</b>			<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>	
	1. Identificación del nombre del producto.			1. Para 25 Unidades / 50 unidades	
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.			2. Costurado	
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la unidad de calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HARINA DE PLÁTANO VERDE (CHILA)				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La harina de plátano verde se obtiene de plátano verde. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de lavado, pelado, picado, secado, molido y tamizado, desinfección (etapa que reduce la carga microbiana) para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Plátano verde (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto puede ser utilizado en mazamoras o repostería, para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Arenoso, sin grumos.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 335,00*		Humedad (%)	Máximo 10
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 3,50*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,20*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00*			
<b>*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido</b>	Calcio (mg/100g)	Mínimo 38,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 7x10 <sup>4</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Escherichia coli (en 1g)		Ausencia		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo de la harina de plátano, deberá ser de 12 meses, contados a partir de la fecha de producción y envasado, se debe conservar en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (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.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricionales, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
<b>Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.</b>					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJUELA DE QUINUA ORGÁNICA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La hojuela de quinua se elabora a partir de los granos de quinua orgánica beneficiada. Producto que se deberá obtener a partir de los procesos de hidratado, laminado, secado, enfriado para su posterior envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Grano de quinua orgánica, deberá contar con la certificación de producto orgánico de tercera parte o del SPG con registro vigente ante SENASAG (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto se debe cocinar para su consumo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco cremoso.			
	Textura	Láminas delgadas.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 348,00*		Humedad (%)	Máximo 13,50
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00*		Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3,50
	Grasas (g/100g)	Mínimo 4,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 68,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 49,00*		PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 2x10 <sup>5</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 3x10 <sup>3</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 3x10 <sup>3</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 100		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP); de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades / 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Dentro de sacos costurados		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LAGUA DE CHOCLO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La lagua de choclo es una mezcla en polvo a base de maíz molido y vegetales deshidratados. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, selección, molienda, tamizado, mezclado y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Maíz deshidratado, vegetales deshidratados, Sin potenciador de sabor (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en agua fría y hacer cocer, para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico a los ingredientes y condimentos utilizados en su elaboración.			
	Olor	Característico a las especias utilizadas en su elaboración.			
	Color	Blanquecino a crema según los ingredientes utilizados.			
	Textura	Polvo con trozos pequeños de vegetales.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 331,00*		Humedad (%)	Máximo 10
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 6,00*		Cenizas (g/100g)	Máximo 8
	Grasas (g/100g)	Mínimo 3,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 70,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 60,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.		2. Costurado		
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LAGUA DE TUNTA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La lagua de tunta es una mezcla en polvo a base de tunta molida y vegetales deshidratados. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, selección, molienda, tamizado, mezclado y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Tunta, vegetales deshidratados, Sin potenciador de sabor (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en agua fría y hacer cocer, para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico a los ingredientes y condimentos utilizados en su elaboración.			
	Olor	Característico a las especias utilizadas en su elaboración.			
	Color	Blanquecino a crema según los ingredientes utilizados.			
	Textura	Polvo con trozos pequeños de vegetales.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 327,00*		Humedad (%)	Máximo 10
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 5,00*		Cenizas (g/100g)	Máximo 8
	Grasas (g/100g)	Mínimo 3,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 70,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 38,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,50*			
	Fósforo (mg/100g)				
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Mohos (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>3</sup>			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>3</sup>			
	Escherichia coli (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>1</sup>			
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>1</sup>			
	Salmonella (en 25g)	Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>			
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 100 Unidades			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.	2. Costurado			
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LINAZA MOLIDA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La linaza molida es elaborado en base a semillas de linaza. Este producto se obtiene mediante los procesos de seleccion, limpieza, molienda, desinfección (etapa que reduce la carga microbiana) y posteriormente su envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Linaza (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en agua fría y hacer cocer, para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Harina gruesa.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 451,00*		Humedad (%)	Máximo 8,00
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 19,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 35,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 15,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 195,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido		Hierro (mg/100g)			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		< 5x10 <sup>5</sup>		
	Mohos (UFC/g)		< 1x10 <sup>3</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		< 1x10 <sup>3</sup>		
	Salmonella (en 25 g)		Ausencia		
	Escherichia coli (UFC/g)		< 10		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Dentro de sacos costurados		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricionales, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MANÍ PELADO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El maní pelado es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, limpieza, descascarado, pelado, desinfección (etapa que reduce la carga microbiana) para su posterior envasado. El producto no contiene sal añadida. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Maní (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE MANÍ				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Se consume luego de su cocción.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico blanquecino.			
	Textura	Dura, ovalada.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
* Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 588,00*		Humedad (%)	Máximo 9
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 27,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 44,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 21,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 70,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	< 10
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,70*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		< 1x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		< 5x10 <sup>1</sup>		
	Mohos (UFC/g)		< 1x10 <sup>4</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		< 1x10 <sup>4</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 8 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	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.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento. Información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 7 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MEZCLA INSTANTANEA DE CEREALES EN POLVO DE AVENA, CAÑAHUA, QUINUA, AMARANTO Y WILCAPARU SIN AZUCAR				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La mezcla instantánea de cereales en polvo de avena, cañahua, quinoa beneficiada, amaranto y wilcaparu sin azúcar, es un alimento en polvo instantáneo preparado en base a la mezcla de cereales precocidos molidos. Producto que deberá ser obtenido a partir de la limpieza de los granos (cañahua, quinoa beneficiada, amaranto y wilcaparu) y avena laminada instantánea, proceso de precocción de los granos (cañahua, quinoa, amaranto y wilcaparu), molienda, tamizado, mezclado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Avena instantánea laminada, cañahua, quinoa beneficiada, amaranto, wilcaparu, sin azúcar. Sin colorantes ni saborizantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE AVENA (GLUTEN)				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en agua o leche o yogurt u otros, para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico de los productos, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico de los productos, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de los productos.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 353,00*		Humedad (%)	Máximo 11,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 12,00*		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,0
	Grasas (g/100g)	Mínimo 5,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 65,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 100,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (µg/kg)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00*			
	Fibra dietaria (g/100g)	Mínimo 4,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes fecales (NMP/g)		< 3		
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (NMP/g)		< 3		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricionales, microbiológicas, organolépticas y toxicológicas), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	PALITOS DE CEREALES O VEGETALES FORTIFICADOS CON VITAMINAS D Y COMPLEJO B				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto elaborado con harina de trigo y harina de tarwi, fortificada con vitaminas D y complejo B, se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, laminado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de trigo fortificada de acuerdo a reglamento, harina de tarwi, fortificada con vitamina D(1µg/100g) y complejo B (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: TRIGO (GLUTEN).				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Crocante y crujiente.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 405,00*		Humedad (%)	Máximo 10
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 4,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 5,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 86,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2) (ppb)	Máximo 20
	Vitamina B1 (mg/100g)	Mínimo 0,28*			
Vitamina B2 (mg/100g)	Mínimo 0,28*				
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>1</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>1</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 150 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PITO DE CAÑAHUA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El pito de cañahua se elabora en base al grano de cañahua blanca o roja. Se deberá obtener mediante los procesos de selección, limpieza (escarificado), lavado, secado, tostado del grano y molienda de los granos de cañahua para su posterior envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Grano de cañahua blanca o roja (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Disolver en agua o leche o yogurt u otros, para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 350,00*		Humedad (%)	Máximo 11,50
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 14,00*		Cenizas (g/100g)	Máximo 3,00
	Grasas (g/100g)	Mínimo 4,50*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 65,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 150,00*	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (pbb)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 13,00*			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes fecales (NMP/g)		< 3		
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (NMP/g)		< 3		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD o Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tduyo, 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		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecido en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PUDÍN DE QUINUA CON STEVIA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una mezcla en polvo a base de quinoa y stevia. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, desinfección (etapa que disminuya la carga microbiana) y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinoa precocida, cacao en polvo, stevia, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Disolver en leche fría y revolver, cocinar a fuego lento removiendo hasta que hierva y enfriar para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 295,00*		Humedad (%)	Máximo 13,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 6,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 62,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 150,00*	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3		
	Coliformes fecales (NMP/g)		< 3		
	E. Coli (NMP/g)		< 3		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)							
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUINUA EN GRANO ORGÁNICA						
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La quinoa en grano orgánica beneficiada es de forma redonda uniforme con un diámetro mínimo de 2 mm. Este producto se debe obtener mediante los procesos de limpieza, escarificado (desaponificación en seco), lavado (desaponificación por lavado; enjuagado y centrifugado), secado, clasificado y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".						
INGREDIENTES PRINCIPALES	Grano de quinoa orgánica (Presentar certificado emitido por organismo de tercera parte o SPG, organismos que debe contar con el registro vigente ante el SENASAG) (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS						
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto se debe cocinar para su consumo.					
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.					
	Olor	Característico, libre de olores extraños.					
	Color	Blanco cremoso.					
	Textura	Grano firme.					
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)		Mínimo 352,00*			Humedad (%)	Máximo 13,50
	Proteínas (g/100g)		Mínimo 11,00*			Cenizas (g/100g) b.s.	Máximo 3,50
	Grasas (g/100g)		Mínimo 4,00*			Saponinas (mg/100g)	Máximo 120
	Carbohidratos (g/100g)		Mínimo 68,00*				
	Calcio (mg/100g)		Mínimo 50,00*				
	Hierro (mg/100g)		Mínimo 4,50*				
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido							
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS			VALORES PERMITIDOS			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)			Máximo $2 \times 10^5$			
	Bacillus cereus (UFC/g)			Máximo $1,5 \times 10^1$			
	Coliformes totales (UFC/g)			Máximo $1 \times 10^2$			
	Mohos y levaduras (UFC/g)			Máximo $3 \times 10^3$			
	Escherichia coli (UFC/g)			0			
	Salmonella (en 25g)			Ausencia			
	Staphylococcus aureus (UFC/g)			< 100			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.						
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.						
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.						
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.						
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO			CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE			
	1. Identificación del nombre del producto.			1. Para 25/50 unidades			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.						
	3. N° de Lote.						
	4. Peso bruto.						
	5. Cantidad de Unidades que contiene.			2. Costurados			
	6. Identificación del Proveedor.						
	7. Simbología para manipulación y transporte.						
	8. Capacidad de apilamiento.						
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)						
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.						
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).						
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).						
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.						
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.							





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	SÉSAMO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El sésamo es un producto tostado. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, lavado, pre secado, secado, tostado, enfriado y clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Sésamo en grano (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto puede acompañar en desayunos o postres o productos de panadería para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Color característico del producto, homogéneo.			
	Textura	Grano firme.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 542,00*		Humedad (%)	Máximo 7
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 23,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 48,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 4,50*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 500,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,70*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli		Máximo 10		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.		2. Costurados		
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecido en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	TUNTA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La tunta, es un producto que se obtiene de la papa. Producto que se deberá obtener por los procesos de selección, desinfección, embolsado/envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Papa deshidratada (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto debe ser hidratado para su cocción y consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco grisáceo mate.			
	Textura	Sólida y crujiente.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 333,00*	Humedad (%)	Máximo 14	
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,80*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,20*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 70,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 Unidades.		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurados.		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	WAFFLE DE AMARANTO FORTIFICADO CON ZINC Y HIERRO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El Waffle de amaranto fortificado con zinc y hierro es un producto que deberá ser elaborado mediante los procesos de mezclado y cocción (en dos planchas cuadrículas con relieves en forma de rejilla que le dan el aspecto de un panal), enfriado y envasado (al vacío o con atmósfera modificada). Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de amaranto, harina de trigo fortificada, leche, huevo, fortificante de zinc y hierro, sin colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE HUEVO, LECHE, TRIGO (GLUTEN)				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Firme, suave.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 196,00*		Humedad (%)	Máximo 35,0
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 9,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 9,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 20,00*			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,50*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,0
	Zinc (mg/100g)	Mínimo 2,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 10		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACION DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsas bilaminada metalizada, sellado herméticamente (al vacío o con atmósfera modificada) con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecido en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MEZCLA DE FRUTOS SECOS (MANÍ, UVAS PASAS, HABA, MAÍZ, PLÁTANO Y/O ALMENDRA)				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La mezcla de frutos secos contiene maní tostado, uvas pasa, haba tostada, maíz tostado, plátano frito en rodajas y almendra. Producto que deberá ser obtenido por los procesos de limpieza, selección, tostado/frito, mezclado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Maní, uvas pasas, haba, maíz, plátano de freír y almendra (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: MANÍ, ALMENDRA				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la mezcla			
	Textura	Crocante, crujiente			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 447,00*		Humedad (%)	6,00 a 12,00
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 15,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 23,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 45,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 30,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20,00
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,50*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 30,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $5 \times 10^3$		
	Coliformes totales (NMP/g)		< 3		
	Coliformes fecales (NMP/g)		< 3		
	E. coli (NMP/g)		< 3		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
Salmonella (en 25g)		Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de bilaminada metalizada de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento. Información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	QUEQUE O BIZCOCHO CON SABORIZANTES NATURALES				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Queque o Bizcocho con saborizantes naturales es un producto de consistencia esponjosa. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, moldeado, horneado (cocción), enfriado y envasado (al vacío o con atmósfera modificada). Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de trigo fortificada de acuerdo a reglamento, leche, huevo y saborizantes naturales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE TRIGO (GLUTEN), HUEVO, LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico del producto, dulce, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Esponjosa y blanda.			
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 335,00*		Humedad (%)	Máximo 35,0
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 7,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 60,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 120,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (bbp)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,50*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 10		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsas bilaminada metalizada, sellado herméticamente (al vacío o con atmósfera modificada) con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPILLAS PARA BEBÉS DE 6 A 11 MESES DE QUINUA CON CAMOTE O ZANAHORIA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La papilla para bebe de 6 a 11 meses de quinoa con zanahoria es un producto que se deberá elaborar por medio de los siguientes procesos: recepción de quinoa orgánica beneficiada y zanahoria, acondicionamiento, cocción, triturado, tamizado, mezclado, tratamiento para obtención de la papilla, envasado y esterilización. 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".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Quinoa orgánica, zanahoria, No debe contener conservantes ni colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico, puré homogéneo			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 30,00*		Sólidos totales (g/100g)	Mínimo 8
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 1,20*		pH	Máximo 5,4
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,30*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 6,20*	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 9,00*			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 0,30*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Vitamina C (mg/100g)	Mínimo 0,70*			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mesófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		Ausencia		
	Termófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses, contados a partir de la fecha de producción y envasado, conservar en un lugar fresco y seco, una vez abierto el envase, su consumo debe ser inmediato.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Vidrio de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 24 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Que contenga separadores para los frascos		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMISNITRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas son mínimas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPILLAS PARA BEBÉS DE 6 A 11 MESES DE QUINUA CON CIRUELA O MANZANA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La papilla para bebe de 6 a 11 meses de quinoa con manzana es un producto que se deberá elaborar por medio de los siguientes procesos: recepción de quinoa orgánica beneficiada y manzana, acondicionamiento, cocción, triturado, tamizado, mezclado, tratamiento para obtención de la papilla, envasado y esterilización. 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".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Quinoa orgánica, manzana, No debe contener conservantes ni colorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico, puré homogéneo			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 47,00*		Sólidos totales (g/100g)	15 a 21,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 1,10*		pH	Máximo 4,6
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,30*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 10,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 5,00*	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 0,30*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Vitamina C (mg/100g)	Mínimo 1,50*			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Mesófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		Ausencia		
	Termófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses, contados a partir de la fecha de producción y envasado, conservar en un lugar fresco y seco, una vez abierto el envase, su consumo debe ser inmediato.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Vidrio de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 24 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.		2. Que contenga separadores para los frascos		
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMISNITRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas son mínimas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HELADO DE PULPA DE ASAÍ SIN AZÚCAR				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado con pulpa de asaí, leche pasteurizada, sin azúcar. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, homogenización, pasteurización, maduración, batido, moldeado, congelado y envasado. Almacenar a temperatura de -18°C. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Pulpa de asaí, leche pasteurizada, sin azúcar. No debe contener colorantes ni saborizante artificiales, ni acesulfame K, ni aspartame (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: LECHE				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Firme.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 80,00*		Sólidos totales (%)	27
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 1,50*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 1,50*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 15,00*	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 30,00*			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido		Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 100,00*		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>5</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		0		
	Listeria Monocytogenes (en 25g)		Ausencia		
Salmonella (en 25g)		Ausencia			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado a -18°C, hasta su consumo.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polipropileno de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa de polietileno que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 1 paquetes con 20 unidades c/u		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18°C. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricionales, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MEZCLA DE FRUTAS DESHIDRATADAS (PIÑA, DURAZNO, PLÁTANO, FRUTILLA, MANZANA, PAPAYA, NARANJA)				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La mezcla de frutas deshidratadas se elabora de piña, durazno, plátano, frutilla, manzana, papaya y naranja. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, lavado y enjuague, cortado, sometido a deshidratación, mezclado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos", mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Piña, durazno, plátano, frutilla, manzana, papaya y naranja (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo, puede acompañar en bebidas o postres.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de las frutas.			
	Textura	Crocante.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 334,00*		Humedad (%)	6,00 a 12,00
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 3,10*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,2*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (g/100g)	Mínimo 30,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Hierro (g/100g)	Mínimo 1,50*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARAMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACION DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas metalizadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	NÉCTAR CON PULPA DE FRUTAS SIN AZÚCAR				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El néctar con pulpa de frutas sin azúcar, es una bebida elaborada a base de pulpa de fruta seleccionada (naranja o mandarina o piña o durazno o manzana o copoazú o asái), sin azúcar añadida. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección de la fruta, lavado, despulpado, estandarizado, tratamiento térmico y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Agua tratada, Pulpa de fruta (naranja o mandarina o piña o durazno o manzana o copoazú o asái) sin azúcar, sin* saborizantes ni colorantes artificiales. No debe contener: SIN 951 Aspartamo, SIN 950 Acesulfame K (Ingredientes que serán verificados en la Inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la fruta.			
	Aspecto	Característico, homogéneo			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 5,00*		Sólidos solubles aportados por la fruta % (Declaración jurada que será verificada en la Inspección)	Mínimo 3,6 (Para Mandarina)
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 0,20*			Mínimo 2,07 (Para Durazno)
	Grasas (g/100g)	0,00			Mínimo 3,6 (Para Naranja)
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 1,00*			Mínimo 1,8 (Para Manzana)
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 20,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Colorantes artificiales	Mínimo 3 (Para Piña)
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 0,80*			Ausencia
	Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 14,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/ml)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Coliformes totales (UFC/ml)		< 10		
	Clostridium Sulfito Reductores (UFC/ml)		0		
	Mohos (UFC/ml)		< 10		
	Levaduras (UFC/ml)		< 10		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	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.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Film de polietileno termocontraíble de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Pack de 6 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPRV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 45 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	PULPA DE FRUTA CONGELADA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La pulpa de fruta congelada se obtiene a partir de frutas sanas, maduras y frescas de (Asaí o piña o manzana o durazno o maracuya), sin azúcar. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de lavado y desinfectado, pelado, despulpado, homogenizado, pasteurizado, envasado y congelado. Almacenar a temperatura de -18°C. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Asaí o piña o manzana o durazno o maracuya, sin azúcar. No debe contener colorantes ni saborizantes artificiales, sin edulcorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en agua para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Firme.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 40,00*		Sólidos Totales (g/100g)	Mínimo 8
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 0,20*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,05*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 10,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	0,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado a -18°C, hasta su consumo.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de baja densidad PEBD de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa de polietileno que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 1 paquete con 10 unidades c/u		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18°C. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	DURAZNO DESHIDRATADO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El durazno deshidratado se elabora del durazno fresco. El producto se deberá obtener mediante los procesos de selección, pelado, deshidratado del durazno y desinfección (etapa que reduce la carga microbiana) para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Durazno fresco (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Hidratación del producto, cocción para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Café claro, según la variedad.			
	Textura	Firme y seco.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 318,00*		Humedad (%)	Máximo 12
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 3,20*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,10*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 76,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 35,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^2$			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^2$			
	Escherichia coli (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^1$			
	Salmonella (en 50g)	Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa 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.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad del envase recomendado HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	BIZCOCHO DE VERDURAS FORTIFICADO CON VITAMINAS D, E Y COMPLEJO B				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Bizcocho con verduras fortificado con vitaminas D,E y complejo B es un producto de consistencia esponjosa. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de mezclado, moldeado, horneado (cocción), enfriado y envasado (al vacío o con atmósfera modificada). Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de trigo fortificada de acuerdo a reglamento, zanahoria deshidratada, huevo, leche y fortificantes vitamina D (min. 1µg/100g) Vitamina E (min 3mg/100g) y complejo B, sin colorantes ni saborizantes artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE TRIGO (GLUTEN), HUEVO, LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico del producto, dulce, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Textura	Esponjosa y blanda.			
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 275,00*		Humedad (%)	Máximo 35,0
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 5,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 7,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 48,00*			
	*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Vitamina B1 (mg/100g)	Mínimo 0,28*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)
	Vitamina B2 (mg/100g)	Mínimo 0,21*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		< 10		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsas bilaminada metalizada, sellado herméticamente (al vacío o con atmósfera modificada) con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ARVEJA DESHIDRATADA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Es una legumbre que se elabora de la arveja fresca. Producto que se deberá obtener mediante el proceso de acondicionamiento, deshidratado, selección, desinfección (etapa que reduce la carga microbiana), para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Arveja en grano fresca (Ingredientes que serán verificados en la Inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto se debe cocinar para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Verde pálido.			
	Textura	Dura.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>  *Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 336,00*		Humedad (%)	Máximo 13,00
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 24,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,90*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 58,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 60,00*			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,50*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli		Máximo 10		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50/100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Dentro de sacos costurados		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricionales, microbiológicas, organolépticas y toxicológicas), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	CURCUMA LIOFILIZADA				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La cúrcuma liofilizada es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, lavado y cortado en rodajas de cúrcuma, que es sometido a congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, pasa por la molienda, para obtener el polvo homogéneo y para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cúrcuma (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto puede ser utilizado como condimento en diferentes comidas, para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Amarillo anaranjado, característico			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 329,00*		Humedad (%)	Máximo 10
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00*		Cenizas (g/100g)	Máximo 8
	Grasas (g/100g)	Mínimo 1,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 70,00*			
	Fibra (g/100g)	Mínimo 4,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 120,00*			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>6</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
	Clostridium Perfringens (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas metalizadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	JENGIBRE LIOFILIZADO EN POLVO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El jengibre liofilizado en polvo es un producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, lavado y cortado en rodajas del jengibre, que es sometido a congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, molienda para obtener el polvo homogéneo y para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos", mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Jengibre (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	El producto puede ser utilizado como condimento en diferentes comidas, para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Crema Amarillento, característico			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 350,00*		Humedad (%)	Máximo 14
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 12,00*		Cenizas (g/100g)	Máximo 8
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,50*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 70,00*			
	Fibra (g/100g)	Mínimo 2,50*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 170,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 6,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>5</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
	Clostridium Perfringens (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas metalizadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 100 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTÁNEA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La Leche entera en polvo. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de filtrado, estandarización, pasteurización, homogenización, evaporación, concentración, secado, almacenado y envasado. Contiene todos los componentes de la leche entera. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Este producto se consume reconstituido en agua, puede consumirse frío o caliente.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	blanco amarillento.			
	Aspecto	Polvo fino, libre de impurezas			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 450,00*		Humedad (%)	Máximo 3,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 23,00*		Cenizas (%)	Máximo 5,8
	Grasas (g/100g)	Mínimo 25,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 34,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 825,00*			
	<b>*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido</b>	Hierro (mg/100g)	Mínimo 0,50*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	
	Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 25,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 3x10 <sup>4</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 10		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
	Mohos y levaduras (UFC/g)		Máximo 100		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 10		
	Salmonella (en 25 g)		Ausencia		
Listeria monocitogenes (en 25g)		Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 2 Kg (envase de hojalata) Y 8 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 1 Kg (envase de bolsa), en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Hojalata para envases de 2 Kg y Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP) para 1 Kg, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa termocontraíble de primer uso (para envase de hojalata de 2 Kg) y caja de cartón corrugado calidad recomendada HC2 (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.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Pack de 6 unidades para latas de 2 kg / Caja de 12 unidades para bolsas de 1 Kg.		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LECHE UHT CON AVENA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La leche UHT con avena. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, filtrado, termización, estandarizado, tratamiento térmico UHT y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural y avena (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE, AVENA (GLUTEN)				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico, blanco amarillento.			
	Aspecto	Líquido, característico.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 64,00*		pH	6,4 a 6,8
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,50*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,70*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 7,50*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 85,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas M1 (µg/kg)	Maximo 0,5
	Fosforo(mg/100g)	Mínimo 62,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/ml)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
<b>Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.</b>					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	QUESO EDAM				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El queso edam es un producto obtenido a partir de la leche entera natural, mediante los procesos de filtrado, pasteurizado, enfriado, adición de cultivos lácticos, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado, salado y madurado. El madurado se realiza en ambientes de temperatura y humedad controladas, luego se procede al cortado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, cultivos lácticos y cuajo (Ingredientes que serán verificados en la Inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco marfil a amarillo.			
	Textura	Compacta.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 366,00*		Extracto seco % (m/m)	Mínimo 47
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 24,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 30,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 0,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)		Mínimo 650,00*	
	Fósforo (mg/100)	Mínimo 230,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Listeria monocytogenes		Ausencia		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 60 días a partir de la fecha de envasado, mantener refrigerado.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código o número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de polietileno de baja densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente al vacío, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 50 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
<b>Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.</b>					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	QUESO FRESCO BAJO EN SODIO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El queso fresco bajo en sodio es un derivado lácteo. Producto que se deberá obtener a partir de los procesos de recepción, filtrado, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado, salado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural y cuajo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Blanquecino a amarillo pálido.			
	Textura	Firme, compacta, lisa, no granulosa.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>  *Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 252,00*		Humedad (%)	Máximo 62
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 18,00*		pH	6,1 a 6,4
	Grasas (g/100g)	Mínimo 20,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	0,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 670,00*			
	Fósforo (mg/100g)	Mínimo 250,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
Sodio (mg/100g)	Máximo 120,00*				
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Coliformes fecales (UFC/g)		Máximo 10		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>3</sup>		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 10		
	Salmonella en 25 g.		Ausencia		
	Listeria monocitógenas en 25 g.		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 25 días a partir de la fecha de envasado envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa de polietileno de baja densidad PEBD de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 20 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
<b>Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.</b>					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	YOGUR CON PULPA DE FRUTA ENDULZADO CON STEVIA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El yogur con pulpa de fruta es un derivado lácteo elaborado con leche entera natural, pulpa de frutas (durazno o frutilla o piña) y endulzado con stevia. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, fermentación y adición de pulpa de fruta y stevia, batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, pulpa de fruta durazno o frutilla o piña, cultivos lácticos y stevia, sin colorantes. (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la fruta			
	Aspecto	Líquido, semiviscoso.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 67,00*		Acidez (%)	0,6 a 1,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,50*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,80*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 8,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido			Colorantes artificiales	Ausencia
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	E. coli (UFC/g)	0			
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1X10 <sup>1</sup>			
	Mohos (UFC/g)	Máximo 2X10 <sup>2</sup>			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 2X10 <sup>2</sup>			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del Yogurt con pulpa de frutas deberá ser de 40 días a partir de la fecha producción y envasado, se debe conservar en lugar refrigerado.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa termocontraible de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipuleo en el almacenamiento y distribución sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 6 Unidades por pack		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	YOGUR CON PULPA DE FRUTAS Y VERDURAS ENDULZADO CON STEVIA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El Yogur con pulpa de fruta y verduras endulzado con stevia, elaborado con leche entera natural, con pulpa de frutas y verduras (frutilla con remolacha o piña con zapallo o manzana con espinaca) endulzado con stevia. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, fermentación, adición de pulpa de fruta y verduras con stevia, batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, cultivos lácticos, pulpa de frutas y verduras, stevia, sin colorantes ni saborizantes. (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Aspecto	Líquido semilíquido.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 69,00*		Acidez (%)	0,6 a 1,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 3,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,80*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 8,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Colorantes artificiales	Ausencia
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 80,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	E. coli (UFC/g)	0			
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1X10 <sup>1</sup>			
	Mohos (UFC/g)	Máximo 2X10 <sup>2</sup>			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 2X10 <sup>2</sup>			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del Yogurt con pulpa de frutas deberá ser de 40 días a partir de la fecha producción y envasado, se debe conservar en lugar refrigerado.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa termocontraible de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipuleo en el almacenamiento y distribución sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 6 Unidades por pack		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	YOGUR PROBIÓTICO CON STEVIA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El yogur probiótico con stevia es elaborado con leche entera natural. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, fermentación (adición de cultivos lácticos probióticos), batido, enfriado y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, cultivos lácticos probióticos y stevia, saborizantes, sin colorantes. (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Líquido semiviscoso.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 64,00*		Acidez (%)	0,6 a 1,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,60*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,80*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 7,30*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 90,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Colorantes artificiales	Ausencia
	Fosforo (mg/100g)	Mínimo 60,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	E. coli (UFC/g)	0			
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1X10 <sup>1</sup>			
	Mohos (UFC/g)	Máximo 2X10 <sup>2</sup>			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 2X10 <sup>2</sup>			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del Yogurt con pulpa de frutas deberá ser de 40 días a partir de la fecha producción y envasado, se debe conservar en lugar refrigerado.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Botella de polietileno de alta densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa termocontraible de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipuleo en el almacenamiento y distribución sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>			
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 6 Unidades por pack			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	BARRA DE CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Barra de chocolate con frutos secos. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos acondicionamiento, homogenización, mezclado con maní, laminado, moldeado, 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".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Chocolate de cacao, maní tostado (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE MANÍ, LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Dulce característico a chocolate.			
	Olor	Característico a chocolate.			
	Color	Marrón oscuro característico.			
	Textura	Firme, consistente con brillo.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 525,00*		Humedad (%)	Máximo 2
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 35,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 45,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 80,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo 2x10 <sup>4</sup>			
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>1</sup>			
	Mohos (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>3</sup>			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>2</sup>			
	Salmonella spp (en 25g)	Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 80 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	CHOCOLATE PURO EN BARRA SIN AZÚCAR				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Chocolate puro en barra sin azúcar. Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de clasificación y limpieza del grano, tostado, descascarillado, separación de la cascarilla, molienda, prensado, mezclado, conchado, templado, moldeado (conformado en barra), obteniendo el Chocolate en barra sin azúcar 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".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Cacao en grano, sin azúcar (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Dulce característico a chocolate.			
	Olor	Característico a chocolate.			
	Color	Marrón oscuro característico.			
	Aspecto	Firme y consistente con brillo.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 533,00*		Humedad (%)	Máximo 2
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 12,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 45,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 20,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 80,00*			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Fósforo (mg/100g)	Mínimo 200,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $2 \times 10^4$			
	Coliformes totales (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^1$			
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^3$			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^2$			
	Salmonella spp (en 25g)	Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>			
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 30 Unidades por caja			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	COCOA EN POLVO SIN AZÚCAR				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Cocoa en polvo sin azúcar. El producto se obtiene mediante los procesos de clasificación y limpieza, tostado, enfriado, pelado y descascarillado, premolienda, molienda, prensado, molienda de la torta de cacao, hasta la obtención de un polvo fino para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Cacao, sin azúcar (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver directamente en agua caliente para su consumo como bebida o para uso en repostería.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Dulce característico a chocolate.			
	Olor	Característico a chocolate.			
	Color	Marrón oscuro característico.			
	Aspecto	Polvo fino, libre de grumos.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 370,00*		Humedad (%)	Máximo 7
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 20,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 8,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 55,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 95,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Fósforo (mg/100g)	Mínimo 500,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^4$			
	Coliformes totales (UFC/g)	10			
	E. coli (UFC/g)	0			
	Salmonella spp (en 25g)	Ausencia			
	Mohos (UFC/g)	Máximo $5 \times 10^1$			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $5 \times 10^1$			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 15 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fé del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MANTEQUILLA DE MANÍ				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La mantequilla de maní se deberá obtener apartir de los procesos de selección limpieza, tostado, molido hasta obtener una crema untuosa con baja humedad, mediante un tratamiento térmico, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Maní (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE MANÍ				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto			
	Textura	Blando - Pastosa - Homogénea			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 500,00*		Humedad (%)	Máximo 0,6
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 25,00*		Cenizas totales (%)	Máximo 2,3
	Grasas (g/100g)	Mínimo 45,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 1,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 50,00*			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 5,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas (ppb)	< 10*
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos totales (UFC/g)		Máximo 1X10 <sup>4</sup>		
	Enterobacterias (UFC/g)		Máximo 1X10 <sup>4</sup>		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1X10 <sup>4</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto deberá ser de 6 meses, contados a partir de la fecha del elaborado y envasado, se debe conservar en lugar fresco, seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACION DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de vidrio OW cristalino de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente y con cinta de seguridad transparente termocontraible en la tapa, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia (calidad del envase recomendado HB3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 20 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.		2. Que contenga separadores para los frascos		
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	NUECES				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La nuez es un producto que debiera obtenerse a partir de un proceso de seleccionado, desinfección (etapa que reduce la carga microbiana) y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Nuez (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE NUEZ				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Beige claro.			
	Textura	Firme y crujiente			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 610,00*		Humedad (%)	2,00 a 4,00
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 13,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 50,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 27,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 90,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Hierro (mg/100g)	Mínimo 4,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (µg/kg)	maximo 20,0
	Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 10,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>4</sup>			
	Enterobacterias (UFC/g)	Máximo 10			
	Mohos (UFC/g)	Máximo 10			
	Levaduras (UFC/g)	Máximo 10			
	Escherichia coli (UFC/10g)	Ausencia			
	Salmonella (en 25g)	Ausencia			
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>2</sup>			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la adecuada protección para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>			
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 100 Unidades por caja			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LOMITOS DE PESCADO AL AGUA O AL LIMÓN ENLATADO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El lomo de pescado al agua es una conserva elaborada con trucha o tambaquí o pacú. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de acondicionamiento (despinado), lavado, cortado, envasado y adición de líquido de gobierno, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empacado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Trucha o tambaquí o pacú (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE PESCADO				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico del producto			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 86,00*		pH	Máximo 6,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 17,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 0,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 0,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Hierro (mg/100g)	Mínimo 1,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/g)		Ausencia		
	Esterilidad comercial (Anaerobias mesófilos) (UFC/g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 36 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ARROZ INTEGRAL				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El arroz integral es un grano del cual solamente fue retirada la cáscara exterior. Producto que se obtiene del proceso de limpieza, secado, descascarado, clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Arroz de grano largo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Se consume luego de su cocción.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Dura, grano entero largo, grueso.			
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 355,00*		Humedad (%)	Máximo 14
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,20*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,48*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 79,55*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 14,30*			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (µg/Kg)	Máximo 20,0
	Fósforo (mg/100g)	Mínimo 238,20*			
	Fibra dietaria (g/100g)	Mínimo 0,39*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>2</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del arroz integral, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	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.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.		2. Costurado		
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM según reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8-meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ARROZ DE GRANO LARGO, GRUESO Y PULIDO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El arroz de grano largo, grueso y pulido. Producto que deberá ser obtenido a partir del proceso de limpieza, secado, descascarado, pulido y clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Arroz de grano largo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Se consume luego de su cocción			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco.			
	Textura	Dura, grano entero largo, grueso y pulido.			
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 333,00*		Humedad (%)	Máximo 14
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 7,82*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,24*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 75,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 17,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (µg/Kg)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>2</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del arroz de grano largo, grueso y pulido, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	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.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Costurado		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					



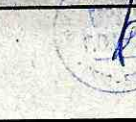


FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	BEBIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS E, D Y RIBOFLAVINA (B2)				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida fortificada elaborada a base de almendras fortificada con vitaminas E, D y Riboflavina (B2), Producto que deberá ser obtenido a partir de las almendras mediante los procesos de limpieza y selección, lavado, enjuague y remojo, molienda y extracción, filtrado, estandarizado (formulación), tratamiento térmico UHT y envasado. El producto debe ser fortificado con vitamina E, D y Riboflavina (B2). Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Almendras, fortificantes Vitamina E (min.1mg/100g), D (min.1µg/100g) y Riboflavina B2, producto sin colorantes ni saborizantes artificiales (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRA				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanquecino.			
	Aspecto	Homogénea y estable, libre de aglomeraciones y grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 17,00*		Sólidos totales (g/100g)	6,6 a 12,6
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 0,50*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,80*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 1,80*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 120,00*	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 0,15*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Vitamina B2 (mg/100g)	Mínimo 0,15*			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/ml)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 30 días como mínimo a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco (de acuerdo a las condiciones de almacenamiento recomendadas), una vez abierto debe ser refrigerado, se recomienda que su consumo sea inmediato.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	Bolsas tricapa (PEBD) de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente. Incluir la nota "No sustituye la leche materna. Su consumo esta prohibido para lactantes".				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS DE QUINUA, ALMENDRA Y CHIPS DE CHOCOLATE				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Galleta de quinoa, almendra y chips de chocolate. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de mezclado, amasado, laminado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos Las Galletas bajas en azúcar y sodio de fácil digestión", NB 39008:2012 "Harina y derivados - Galletas - Requisitos", NB 327004:2009 "				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de quinoa beneficiada, harina de trigo fortificada de acuerdo a reglamento, almendra en trozos o harina de almendra y chips de chocolate (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE: ALMENDRA, TRIGO (GLUTEN), HUEVO				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.			
	Color	Característico al producto.			
	Textura	Firme y crujiente.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 460,00*		Humedad (%)	Máximo 10
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 11,00*		Cenizas (g/100g)	Máximo 2,2
	Grasas (g/100g)	Mínimo 16,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 68,00*			
	*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 86,00*	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (B1, B2, G1 y G2)
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00*			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 5x10 <sup>3</sup>		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	E. Coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Salmonella (en 25g)		Ausencia		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo, deberá ser de 4 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de material bilaminado metalizado, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.				
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación y apilado en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 3 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA INTEGRAL DE TRIGO FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS DEL COMPLEJO B				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La harina integral de trigo fortificada con hierro y vitaminas del complejo B, es un producto elaborado del grano de trigo entero. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de limpieza, acondicionamiento, molienda, tamizado, dosificado y mezclado para luego ser envasado. El producto debe ser fortificado con hierro y vitaminas del complejo B (B1,B2,B3,B9). Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Grano de Trigo, fortificantes de hierro y vitaminas del complejo B (B1,B2,B3,B9) (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE TRIGO				
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	El producto puede ser utilizado para elaboración de productos de panadería, para su consumo.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco con café claro.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 309,00*		Humedad (%)	Máximo 15,00
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 10,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 1,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 65,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 28,90*	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS	Aflatoxinas totales (pbb)	Máximo 20,0
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,60*			
	Fibra dietaria(g/100g)	Mínimo 1,30*			
	Vitamina B1 (mg/100g)	Mínimo 0,44*			
Vitamina B2 (mg/100g)	Mínimo 0,26*				
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $7 \times 10^4$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^4$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^4$		
	Escherichia coli (UFC/g)		0		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de envasado, conservado en lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminado PPE/BOPP de primer uso, mismo que debe ser apto para su uso en contacto con alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (Polipropileno tejido), que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.				
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 30 Unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.		2. Dentro de sacos costurados		
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por la el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	VERDURAS EN CONSERVA BAJAS EN SODIO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La conserva de verduras bajas en sodio es un producto elaborado a base de palmito. Producto que deberá ser obtenida 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 norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Palmito (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto listo para el consumo directo, puede acompañar con ensaladas y carnes.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco, crema pálida hasta amarillo tenue.			
	Textura	Suave, crocante (firme)			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 30,00*		pH	Máximo 4,5
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 1,60*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,04*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 4,50*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 39,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 1,30*			
	Sodio (mg/100g)	Máximo 120*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mesófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		Ausencia		
	Termófilos Aerobios y Anaerobios (Esterilidad comercial) (UFC/g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 24 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ASAÍ LIOFILIZADO EN POLVO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El asaí liofilizado en polvo se elabora a base de asaí. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción de la materia prima, sometido a congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, molienda para obtener el polvo homogéneo y para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Pulpa de Asaí (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en agua, leche u otra bebida para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Morado oscuro, característico.			
	Textura	Polvo fino, sin grumos.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 502,00*		Humedad (%)	Máximo 8
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 8,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 30,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 50,00*			
	Calcio (g/100g)	Mínimo 100,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Hierro (g/100g)	Mínimo 6,00*			
	Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 700,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas trilaminadas metalizadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	FRUTAS LIOFILIZADAS (MANZANA, PIÑA, PLÁTANO, PAPAYA, NARANJA)				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Las frutas liofilizadas son una mezcla de tres variedades de fruta entre manzana, piña, plátano, papaya y naranja según temporada. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, lavado y enjuague, cortado, sometido a congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, mezclado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Tres variedades de fruta entre Manzana, piña, plátano, papaya y naranja según temporada (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la fruta.			
	Textura	Crocante.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>  *Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 344,00*		Humedad (%)	Máximo 8
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 4,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 82,00*			
	Calcio (g/100g)	Mínimo 26,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
Hierro (g/100g)	Mínimo 1,00*				
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Escherichia coli (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>1</sup>		
	Salmonella (en 50g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas bilaminadas metalizadas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 75 unidades		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricionales, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	FRUTAS EN CONSERVA BAJAS EN AZÚCAR				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Las frutas en conserva bajas en azúcar esta elaborado a base de piña. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de selección, pelado y cortado de la fruta, envasado y adición de almibar en envases esterilizados, para posterior tratamiento térmico (exhausting), sellado hermético de los envases, esterilizado, enfriado y empaçado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Piña (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico de la piña.			
	Textura	Consistencia firme.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 45,00*		Acidez titulable como - ácido málico (%)	Máximo 0,8
	Proteínas (g/100g)	0,00		Cenizas (%)	Máximo 0,6
	Grasas (g/100g)	0,00			
	Carbohidratos (g/100g)	Máximo 18,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 5,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 0,2*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de hojalata, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 12 unidades.		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





# FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	PULPA DE COPOAZÚ CONGELADA					
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La pulpa de fruta congelada se obtiene a partir de frutas sanas, maduras y frescas de copoazú. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de lavado y desinfectado, pelado, despulpado, homogenizado, pasteurizado, envasado y congelado. Almacenar a temperatura de -18°C. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".					
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Copoazú, sin azúcar. No debe contener colorantes ni saborizantes artificiales, ni edulcorantes (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS ALIMENTARIOS					
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Disolver en agua para su consumo.				
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.				
	Olor	Característico, libre de olores extraños.				
	Color	Característico.				
	Aspecto	Firme.				
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 40,00*	Sólidos Solubles (° Brix)	Mínimo 8	Acidez (% Ácido cítrico)	0,18 a 3,4
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 0,50*				
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,05*				
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 10,00*				
	Calcio (mg/100g)	0,00	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 0,20*				
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>				
	Aerobios mesófilos totales (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>4</sup>				
	Escherichia coli (UFC/g)	Máximo 1x10 <sup>1</sup>				
	Salmonella (en 25g)	Ausencia				
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado a -18°C, hasta su consumo, sin romper la cadena de frío.					
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.					
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.					
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	El producto deberá ser envasado en bolsas de Polietileno de baja densidad PEBD de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.					
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Bolsa de polietileno que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.					
	<b>ETIQUETADO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>				
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 1 paquetes con 10 unidades c/u				
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.					
	3. N° de Lote.					
	4. Peso bruto.					
	5. Cantidad de Unidades que contiene.					
	6. Identificación del Proveedor.					
	7. Simbología para manipulación y transporte.					
	8. Capacidad de apilamiento.					
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.					
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico químicas u organolépticas, deberá ser transportado y almacenado a menos de -18°C. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 019/2003 SENASAG).					
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).					
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.					

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





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LECHE ENTERA UHT CON YODO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La leche entera UHT con yodo. Producto que debiera ser obtenido mediante los procesos de filtrado, termización, estandarización, adición de yodo, 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. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, Fortificante Yodo (40ug/100ml)(Ingredientes que seran verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico, Blanco.			
	Aspecto	Líquida, libre de impurezas.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 53,80*		pH	6,4 a 6,8
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,70*		Acidez (ácido láctico %)	0,12 a 0,19
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,80*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 4,50*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 85,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas M1 (µg/kg)	Maximo 0,5
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Esterilidad comercial (Aerobias mesófilos) (UFC/ml)		Ausencia.		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento</b> en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					



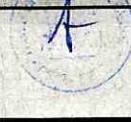


FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LECHE UHT CON ASAÍ				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La leche UHT con asaí. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, filtrado, termización, estandarizado, tratamiento térmico UHT y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, asaí (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Característico, homogéneo			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 67,00*		pH	6,4 a 6,8
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,20*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,50*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 9,00*			
* Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 85,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas M1 (µg/kg)	Máximo 0,5
	Fosforo(mg/100g)	Mínimo 57,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobias mesófilos (UFC/ml)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO						
(Requisitos mínimos del producto)						
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LECHE UHT FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES					
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La leche UHT fortificada con vitaminas y minerales. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, filtrado, termización, estandarizado, tratamiento térmico UHT y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".					
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, fortificantes: Ácido fólico (Vit. B9 min. 15µg/100ml), vitamina A, C, Zinc, calcio y fósforo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE					
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.				
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.				
	Olor	Característico, libre de olores extraños.				
	Color	Característico.				
	Aspecto	Característico, homogéneo.				
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 54,00*		pH	6,4 a 6,8	
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,70*				
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,80*				
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 4,50*				
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 120,00*				
		Fosforo(mg/100g)	Mínimo 95,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas M1 (µg/kg)	Maximo 0,5
		Zinc (mg/100g)	Mínimo 4,00*			
	*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Vitamina A (µg/100g)	Mínimo 5,00*			
		Vitamina C (mg/100g)	Mínimo 3,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARAMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Aerobias mesófilos (UFC/ml)		Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.					
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.					
<b>IDENTIFICACION DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.					
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.					
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico.					
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>			
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades por canastillo			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.					
	3. N° de Lote.					
	4. Peso bruto.					
	5. Cantidad de Unidades que contiene.					
	6. Identificación del Proveedor.					
	7. Simbología para manipulación y transporte.					
	8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)						
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.					
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).					
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).					
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.					
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.						





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LECHE UHT CON OMEGA 3				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La leche UHT con omega 3, producto elaborado a base de leche entera natural fortificado con omega 3. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de recepción, filtrado, termización, estandarizado, tratamiento térmico UHT y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, fortificante omega 3 (Min. 10%) (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Característico, homogéneo			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 54,00*	pH		6,4 a 6,8
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,70*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,80*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 4,50*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 85,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas M1 (µg/kg)	Maximo 0,5
	Fósforo (mg/100g)	Mínimo 70,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobias mesófilos (UFC/ml)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 45 días a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de <b>lote</b> , <b>fecha de elaboración</b> y <b>fecha de vencimiento</b> en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25 Unidades por canastillo		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	CARNE DE LLAMA LIOFILIZADA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La carne de llama liofilizada. Producto que se deberá obtener mediante los procesos de acondicionamiento, cortado, sometido a congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua y envasado al vacío. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Carne de llama (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto debe reposar en agua durante 5 a 10 minutos, escurrir toda el agua y cocinar en diferentes preparaciones para su consumo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Textura	Característico, firme			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 365,00*		Humedad (%)	Máximo 10
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 85,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 3,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 0,00			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 30,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 6,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Zinc (mg/100g)	Mínimo 5,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Recuento de coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$		
	Staphylococcus Aureus (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	E. coli (UFC/g)		0		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Clostridium perfringens (UFC/g)		0		
Salmonella (en 25g)		Ausencia			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente al vacío, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga debida resistencia (calidad recomendada HC2/HC3) y que ofrezca la adecuada protección para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 30 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
8. Capacidad de apilamiento.					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ALMENDRA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La almendra es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de recolección, acopio, secado, descascarado, clasificación, deshidratado, selección de grano entero y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Almendra (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRA				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Blanco cremoso, pudiendo tener restos parciales de la segunda piel adheridos al producto.			
	Textura	Firme y crujiente.			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>  *Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 592,00*		Humedad (%)	2,00 a 4,00
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 16,00*		Acidez (%)	< 0,5
	Grasas (g/100g)	Mínimo 52,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 15,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 105,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,20*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>4</sup>		
	Staphylococcus aureus (UFC/g)		Máximo 1x10 <sup>2</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 10		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 10		
	Enterobacterias (UFC/g)		Máximo 10		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
Escherichia coli (UFC/g)		0			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga debida resistencia (calidad recomendada HC2/HC3 y que ofrezca la adecuada protección para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 25/50 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)					
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (físicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

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





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ALMENDRAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Almendras cubiertas con chocolate es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de descascarado, deshidratado, clasificado de grano entero, recubierto con chocolate y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Almendra, chocolate (licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo y lecitina de soya) (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE ALMENDRA, LECHE, SOYA				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Dulce, característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico del producto.			
	Aspecto	Firme y crujiente			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 600,00*		Humedad (%)	Máximo 2
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 13,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 50,00*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 25,00*			
<b>*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido</b>	Calcio (mg/100g)	Mínimo 200,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	Aflatoxinas totales (ppb)	Máximo 20
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 3,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo $2 \times 10^4$		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^1$		
	Mohos (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$		
	Salmonella spp (en 25g)		Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 8 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservar en ambiente fresco y seco, lejos de la luz solar.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la adecuada protección para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 60 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 6 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				

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





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO								
(Requisitos mínimos del producto)								
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	BARRA DE ALMENDRAS Y ARÁNDANOS CON MIEL							
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La barra de almendras y arándanos con miel es un producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de acondicionamiento, mezclado, moldeado, compactado, secado, puede ser cortado o desmoldeado, enfriado y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".							
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Almendras, arándanos, miel (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTÉ PRODUCTO CONTIENE ALMENDRAS							
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.						
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.						
	Olor	Característico, libre de olores extraños.						
	Color	Característico del producto						
	Textura	Característico del producto						
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>			
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 438,00*		Humedad (%)	Máximo 12			
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 14,00*						
	Grasas (g/100g)	Mínimo 30,00*						
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 28,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>					
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 136,00*		Aflatoxinas totales (ppb)	Menor a 10			
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,00*						
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>					
	Aerobios mesófilos totales (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^3$					
	Mohos y Levaduras (UFC/g)		Máximo $1 \times 10^2$					
	Salmonella (en 50g)		Ausencia					
	Escherichia coli (NMP/g)		3					
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 6 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, mantener en lugar fresco y seco.							
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.							
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.							
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.							
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Pack de 6 unidades en bolsas de polietileno dentro de caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.							
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>					
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 50 Unidades por caja					
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.							
	3. N° de Lote.							
	4. Peso bruto.							
	5. Cantidad de Unidades que contiene.							
	6. Identificación del Proveedor.							
	7. Simbología para manipulación y transporte.							
	8. Capacidad de apilamiento.							
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)							
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.							
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).							
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).							
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.							
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.								



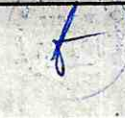


# FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	MIEL DE ABEJA					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La miel de abeja es un producto natural dulce producido por las abejas (Apis Melifera). Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de acopio de miel, primer filtrado, descristalización, decantación y segundo filtrado, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".					
INGREDIENTES PRINCIPALES	Miel de abeja (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS					
USO PREVISTO	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo.				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce Característico del producto				
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños				
	Color	Propio Característico, variable del ámbar muy claro al oscuro				
	Aspecto	Fluida, viscosa, parcialmente cristalizada.				
PARÁMETROS NUTRICIONALES	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 343,00*		Humedad (%)	Máximo 20	
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 0,70*		pH a 20 °C	3,5 a 4,5	
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,00				
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 83,00*				
	*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 35,00*	PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 2,50*				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS			
	Aerobios mesofilos (UFC/g)		Máximo 10			
	Coliformes totales (UFC/g)		0			
	Salmonella spp UFC/25 g		Ausencia			
	Mohos y levaduras UFC/g		Máximo 10			
	Clostridium sulfito reductores UFC/g		0			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.					
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.					
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.					
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio OW cristalino de primer uso y grado alimenticio o envase de polipropileno de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.					
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia (calidad del envase recomendado HB3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.					
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE			
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 12 Unidades por caja			
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.					
	3. N° de Lote.		2. Que contenga separadores para los frascos			
	4. Peso bruto.					
	5. Cantidad de Unidades que contiene.					
	6. Identificación del Proveedor.					
	7. Simbología para manipulación y transporte.					
8. Capacidad de apilamiento.						
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)						
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.					
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).					
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).					
CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.					

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





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	MIEL DE ABEJA CON PROPÓLEO				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La miel de abeja con propóleo es un producto natural dulce producido por las abejas (Apis Melifera). Producto que deberá ser obtenido mediante los procesos de acopio de miel, primer filtrado, descristalización, decantación y segundo filtrado, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Miel de abeja y propóleo (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Dulce Característico del producto			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños			
	Color	Propio Característico, variable del ámbar claro al oscuro			
	Aspecto	Fluida, viscosa, parcialmente cristalizada,			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 325,00*		Humedad (%)	Máximo 20
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 1,00*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 0,07*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 80,00*			
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido	Calcio (mg/100g)	Mínimo 30,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
	Hierro (mg/100g)	Mínimo 1,00*			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)		Máximo 10		
	Coliformes totales (UFC/g)		0		
	Salmonella spp UFC/25 g		Ausencia		
	Mohos y levaduras UFC/g		Máximo 10		
	Clostridium sulfito reductores UFC/g		0		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase de vidrio OW cristalino de primer uso y grado alimenticio o envase de polipropileno de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia (calidad del envase recomendado HB3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 12 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.		2. Que contenga separadores para los frascos		
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO				
(Requisitos mínimos del producto)				
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	STEVIA LÍQUIDA			
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La stevia líquida es un endulzante o endulcorante natural elaborado únicamente con glicósidos de esteviol de las hojas de stevia. Producto que deberá ser obtenido a partir de los procesos de selección y limpieza, extracción, clarificación y tratamiento del extracto, filtración, tratamiento con resinas, estandarización y envasado. Producto que debe ser elaborado bajo la norma vigente - NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	hojas de stevia (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALÉRGENOS			
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto para consumo como endulzante o endulcorante natural para alimentos.		
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Dulce intenso característico, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico, libre de olores extraños.		
	Color	Característico del producto.		
	Aspecto	Líquido, libre de impurezas.		
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARAMETROS FISICOQUÍMICOS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	-	Glicósidos de esteviol (%)	Mínimo 28,0
	Proteínas (g/100g)	-		
	Grasas (g/100g)	-		
	Carbohidratos (g/100g)	-		
	Calcio (mg/100g)	-	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>	
	Hierro (mg/100g)	-		
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	Aerobios mesófilos (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^2$		
	Mohos (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^1$		
	Levaduras (UFC/g)	Máximo $1 \times 10^1$		
	Salmonella (en 25 g)	Ausencia		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del producto, deberá ser de 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, en las condiciones de almacenamiento recomendadas.			
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario, de forma clara y legible.			
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, con dosificador de gotas, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tengan la debida resistencia (calidad del envase recomendado HB3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	<b>ETIQUETADO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 25 Unidades por caja		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.			
	3. N° de Lote.			
	4. Peso bruto.			
	5. Cantidad de Unidades que contiene.			
	6. Identificación del Proveedor.			
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)			
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.			
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENAASAG).			
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).			
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 10 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.			

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





FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO					
(Requisitos mínimos del producto)					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CON QUINUA				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Bebida láctea fermentada con quinua (KUMIS CON QUINUA). Producto que se deberá obtener a partir de los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, atemperamiento, adición de harina de quinua tratada y bacterias específicas (Lactococcus Lactis subsp y Lactococcus Lactis subsp lactis), incubación, para su posterior batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera natural, harina de quinua beneficiada, bacterias específicas, azúcar, sin colorantes ni saborizantes. (Ingredientes que serán verificados en la inspección) ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE				
<b>USO PREVISTO</b>	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Producto de consumo directo.			
<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.			
	Olor	Característico, libre de olores extraños.			
	Color	Característico.			
	Aspecto	Homogeneo, semiviscoso			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>	<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALORES PERMITIDOS</b>
	Valor Energético (Kcal/100g)	Mínimo 80,00*		Acidez (%)	Mínimo 0,7
	Proteínas (g/100g)	Mínimo 2,50*			
	Grasas (g/100g)	Mínimo 2,30*			
	Carbohidratos (g/100g)	Mínimo 13,00*			
	Calcio (mg/100g)	Mínimo 85,00*	<b>PARÁMETROS TOXICOLÓGICOS</b>		
*Con tolerancia del (-10%) del valor mínimo establecido					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALORES PERMITIDOS</b>		
	E. coli (UFC/g)		< 1		
	Coliformes totales (UFC/g)		Máximo 1X10 <sup>1</sup>		
	Mohos (UFC/g)		Máximo 2X10 <sup>2</sup>		
	Levaduras (UFC/g)		Máximo 2X10 <sup>2</sup>		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	El tiempo de vida útil mínimo del Yogurt con pulpa de frutas deberá ser de 30 días a partir de la fecha producción y envasado, se debe conservar en lugar refrigerado.				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	El producto deberá contar con el código ó número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario, de forma clara y legible.				
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Botella de polietileno de alta densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.				
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	El producto debe ser empacado en bolsa termocontraible de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipuleo en el almacenamiento y distribución sin exponer a las personas que los manipule.				
	<b>ETIQUETADO</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>		
	1. Identificación del nombre del producto.		1. Para 6 Unidades por pack		
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.				
	3. N° de Lote.				
	4. Peso bruto.				
	5. Cantidad de Unidades que contiene.				
	6. Identificación del Proveedor.				
	7. Simbología para manipulación y transporte.				
	8. Capacidad de apilamiento.				
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM, en la entrega de acuerdo a reglamento, información que debe ser actualizada en la etiqueta aprobada por la autoridad competente.				
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).				
<b>CONDICIONES DE MATERIA PRIMA</b>	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).				
<b>CONDICIONES GENERALES Y DE ENTREGA</b>	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros y valores permitidos establecidos en la presente ficha técnica (fisicoquímicas, nutricional, microbiológicas, organolépticas y toxicológico), los mismos que serán controlados mediante muestreo por el Área de Aseguramiento y de Control de Calidad del SEDEM, en la entrega de los productos. La empresa deberá presentar un informe o certificado de calidad por cada producto entregado, dando fe del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

